



การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน กพด. (รายสังกัด) - ปีงบประมาณ 2565



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

คำนำ

โรงอาหารในโรงเรียน กพด. (โครงการพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดาร ตามพระราชดำริ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี) เป็นหนึ่งจุดที่ควรให้ความสำคัญในการจัดการด้านสุขลักษณะ เช่น บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร การป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค การจัดการขยะ/เศษอาหาร รวมถึงการล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม

กรมอนามัย ในฐานะที่จัดทำมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ได้ดำเนินการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2565 โดยการสำรวจสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียนผ่านการประเมินตนเองของผู้รับผิดชอบโรงอาหารในโรงเรียน ซึ่งใช้แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ทั้งนี้ เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ดูแลโรงอาหารโรงเรียน กพด. สามารถควบคุม กำกับ และดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ส่งผลให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อ

กรมอนามัย 2565

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	1
แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2565	3
ผลการประเมินตนเองตามแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. (ภาพรวม)	4
ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน กพด. (รายสังกัด)	20
ภาคผนวก	99

บทสรุปผู้บริหาร

โรงอาหารในโรงเรียน กพด. โครงการพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดาร ตามพระราชดำริสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เป็นหนึ่งเรื่องที่ต้องให้ความสำคัญในการจัดการด้านสุขลักษณะ เช่น บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ การป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค การจัดการขยะ เศษอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม รวมถึงการปฏิบัติหน้าที่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียม ปรง ประกอบอาหาร กรมอนามัย ในฐานะที่จัดทำมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ได้ดำเนินการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2565 โดยการสำรวจสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียนผ่านการประเมินตนเองของผู้รับผิดชอบโรงอาหารในโรงเรียน พบว่า โรงเรียน กพด. ทั้งหมด จำนวน 888 แห่ง มีผลการตอบกลับผ่าน google form จำนวน 402 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 45.71 เมื่อพิจารณาสุขลักษณะของโรงอาหารรายหมวดทั้ง 5 หมวด พบว่า **หมวด 1 บริเวณที่บริโภคอาหาร** เป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร และพื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ และสิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร และผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ **บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร** ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร บนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม และพื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบไขมัน **บริเวณห้องส้วม** แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร รวมถึงห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ห้องส้วม ไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การไม่ได้ ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา **ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ** เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ **หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือ ปรุง การเก็บรักษา** โดยอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค พบว่า เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และเนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ น้ำใช้อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเอกสารบออาหาร (อย.) โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง **หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ** พบว่า ภาชนะอุปกรณ์ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้มในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ เชียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้

ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ สำหรับการล้างภาชนะอุปกรณ์ สามารถล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล **หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร** พบว่า ผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร และมีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน แต่ส่วนใหญ่ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรม รวมถึงไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือด เพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ) และ**หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร** มีการดำเนินการเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง

ดังนั้น การทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย จึงต้องมีการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียม ปรุง ประกอบ การบริการอาหาร มี 5 ปัจจัย ได้แก่ (1) สถานที่ (2) อาหาร (3) ภาชนะอุปกรณ์ (4) บุคคล และ (5) สัตว์และแมลงนำโรค และข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสำรวจยังเป็นข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ดูแลโรงอาหารโรงเรียน กพด. สามารถควบคุม กำกับ และดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ ส่งผลให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด.

ปีงบประมาณ 2565

หลักการและเหตุผล

การจัดการสุขาภิบาลอาหารคือการบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย จึงต้องมีการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาด ปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงประกอบบริการอาหารมี 5 ปัจจัย ได้แก่ (1)สถานที่ (2)อาหาร (3)ภาชนะอุปกรณ์ (4)บุคคล และ (5)สัตว์และแมลงนำโรค เหล่านี้เมื่อมีการควบคุมและป้องกันที่ถูกต้องแล้วจะทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ไม่เกิดความเสี่ยงของโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เนื่องจากกองระบาด กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ดำเนินการจัดเก็บข้อมูลผู้ป่วยที่เกิดโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อทุกปี เช่น โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน โรคอาหารเป็นพิษ เป็นต้น

ปีงบประมาณ 2564 กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการสำรวจสถานการณ์และรายงานสถานะด้านน้ำสะอาด สุขาภิบาล และสุขอนามัย ในโรงเรียน กพด. ซึ่งมีการสำรวจด้านสุขาภิบาลอาหารด้วยนั้น พบปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร อาทิ ไม่มีการตรวจแบคทีเรีย แม่ครัวไม่ได้ตรวจสุขภาพ บ่อดักไขมันไม่มีประสิทธิภาพ โรงครัว/โรงอาหาร เก่า ชำรุด (บางแห่งไม่มีโรงครัว/โรงอาหาร) ดังนั้น ปีงบประมาณ 2565 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กำหนดแผนการดำเนินงานในการสำรวจสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงอาหาร การพัฒนาศักยภาพผู้ดูแลโรงอาหารในการควบคุม กำกับ ดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ พัฒนาแนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน กพด. ต่อไป

วัตถุประสงค์โครงการ

1. เพื่อทราบสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน กพด.
2. เพื่อพัฒนาแนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน กพด.
3. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ดูแลโรงอาหารโรงเรียน กพด. ในการควบคุม กำกับ ดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

เป้าหมายและตัวชี้วัดผลลัพธ์

1. สถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน กพด.
2. (ร่าง) แนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน กพด.
3. ผู้ดูแลโรงอาหารโรงเรียน กพด. ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ร้อยละ 80 (กพด. 123 แห่ง)

ค่าเป้าหมายการดำเนินงานโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2565

ศูนย์อนามัย	ศอ.1	ศอ.2	ศอ.4	ศอ.5	ศอ.6	ศอ.7	ศอ.8	ศอ.9	ศอ.10	ศอ.11	ศอ.12	สสม.	รวม
จำนวน รร.กพด. ในพื้นที่ (แห่ง)	376	171	35	29	22	4	92	12	30	20	65	31	888
สำรวจ สถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงพยาบาล (แห่ง)	65	35	20	14	11	4	35	12	15	11	30	15	267
ร้อยละ 80 ของ ผู้ดูแลโรงพยาบาล โรงเรียนได้รับการพัฒนา ศักยภาพ (แห่ง)	13	13	10	10	10	4	12	10	10	10	12	10	124

กลุ่มเป้าหมายที่สำคัญ

ครูโรงเรียน กพด. พระพี่เลี้ยง ครูอนามัย ตชด. ครูอนามัยนักเรียน ผู้ดูแลเด็ก อสม. และประชาชนที่ทำหน้าที่ดูแล จัดเตรียม ปรง ประกอบอาหารในโรงเรียน

มาตรการสำคัญ

1. พัฒนาศักยภาพผู้ดูแลโรงพยาบาลโรงเรียน กพด. ในการควบคุม กำกับ ดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ
2. เสริมสร้างความร่วมมือของโรงเรียนในการพัฒนาโรงพยาบาลโรงเรียนให้ถูกสุขลักษณะ จัดบริการอาหารที่ปลอดภัยให้กับนักเรียน
3. เริ่มระบบการขับเคลื่อนและพัฒนางานระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด.

แนวทางการดำเนินงาน : ส่วนกลาง กรมอนามัย

1. ประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2565
2. ประสานความร่วมมือภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
3. พัฒนาแนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงพยาบาลในโรงเรียน กพด.
4. สุ่มประเมินการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงพยาบาลในโรงเรียน กพด.
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน

แนวทางการดำเนินงาน : ระดับพื้นที่

1. ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สนับสนุนการสำรวจสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน กพด. โดยใช้แบบสำรวจที่เป็นเอกสาร และนำเข้าในระบบ google form
2. ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สนับสนุน ประสานการพัฒนาศักยภาพผู้ดูแลโรงอาหารโรงเรียน กพด. ในการควบคุม กำกับ ดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ โดยการจัดการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ด้วยวิธีการจัดการอบรมทั้งในรูปแบบ onsite-online
3. ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สร้างช่องทางการติดต่อประสานงาน เพื่อทราบสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงอาหาร รวมถึงให้การสนับสนุนองค์ความรู้เมื่อเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เช่น อูจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ เป็นต้น
4. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงานในระดับเขต

การติดตามและประเมินผล

1. โรงเรียน กพด. ประเมินผลการดำเนินการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียนของตนเอง
2. ศูนย์อนามัยประเมินผลการดำเนินการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียนระดับเขต
3. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำประเมินผลการดำเนินงานในภาพรวมทั้งประเทศ

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

ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร
ในโรงเรียน กพด. (ภาพรวม)
ปีงบประมาณ 2565

ผลการประเมินตนเองตามแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด.

ปีงบประมาณ 2565

ตามที่กรมอนามัยดำเนินการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2565 เพื่อสำรวจสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน พัฒนาแนวทางการดำเนินงาน รวมถึงสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพผู้ดูแลโรงอาหารโรงเรียน กพด. ในการควบคุม กำกับ ดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ ส่งผลให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อ นั้น

กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการขอความอนุเคราะห์เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลโรงอาหารโรงเรียน กพด. ให้ข้อมูลการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน กพด. โดยใช้แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารที่ใช้สำหรับตรวจประเมินโรงอาหารในสถานศึกษา สถานพัฒนาเด็กปฐมวัยที่ประกอบอาหารกลางวันโดยสถานที่นั้น หรือ มีผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร หรือสถานที่นั้นมีการจำหน่ายอาหาร ผ่านระบบ google form ซึ่งจากโรงเรียนทั้งหมด จำนวน 888 แห่ง มีผลการตอบกลับจำนวน 402 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 45.71 แบ่งเป็นโรงเรียนสังกัดพื้นที่ต่าง ๆ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนโรงเรียนตอบกลับแบบตรวจมาตรฐานฯ รายสังกัด

สังกัด	จำนวนโรงเรียนทั้งหมด (แห่ง)	จำนวนโรงเรียน ตอบแบบตรวจมาตรฐาน(แห่ง)
1. กองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน	222	159
2. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน	226	150
3. สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและ การศึกษาตามอัธยาศัย	282	1
4. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน	20	7
5. สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ	70	46
6. สำนักงานการศึกษา กรุงเทพมหานคร	29	25
7. กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น	39	14
รวม	888	402

เมื่อพิจารณาการตอบกลับตามค่าเป้าหมายรายศูนย์อนามัย พบว่า โรงเรียนในพื้นที่ศูนย์อนามัยร่วมตอบแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. ครบถ้วน โดยแบ่งเป็นโรงเรียนที่ตอบกลับรายศูนย์อนามัย ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนโรงเรียนตอบกลับแบบตรวจมาตรฐานฯ รายศูนย์อนามัย

เขตบริการสุขภาพ	ค่าเป้าหมาย (แห่ง)	จำนวนตอบกลับ (แห่ง)
เขตบริการสุขภาพที่ 1	65	106
เขตบริการสุขภาพที่ 2	35	36
เขตบริการสุขภาพที่ 3	0	0
เขตบริการสุขภาพที่ 4	20	21
เขตบริการสุขภาพที่ 5	14	29
เขตบริการสุขภาพที่ 6	11	12
เขตบริการสุขภาพที่ 7	4	4
เขตบริการสุขภาพที่ 8	35	66
เขตบริการสุขภาพที่ 9	12	12
เขตบริการสุขภาพที่ 10	15	23
เขตบริการสุขภาพที่ 11	11	19
เขตบริการสุขภาพที่ 12	30	47
เขตบริการสุขภาพที่ 13	15	27
รวม	267	402

โรงเรียน มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 244.60 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 10.20 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน กพด. โดยพื้นที่โรงอาหารมีขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 213 แห่ง (ร้อยละ 52.99) และขนาดน้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 189 แห่ง (ร้อยละ 47.01) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 29 แห่ง (ร้อยละ 7.21) หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 19 แห่ง (ร้อยละ 4.73) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 354 แห่ง (ร้อยละ 88.06)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. พบว่า

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ประุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ) ประกอบด้วย 4 หัวข้อย่อย ได้แก่

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 3

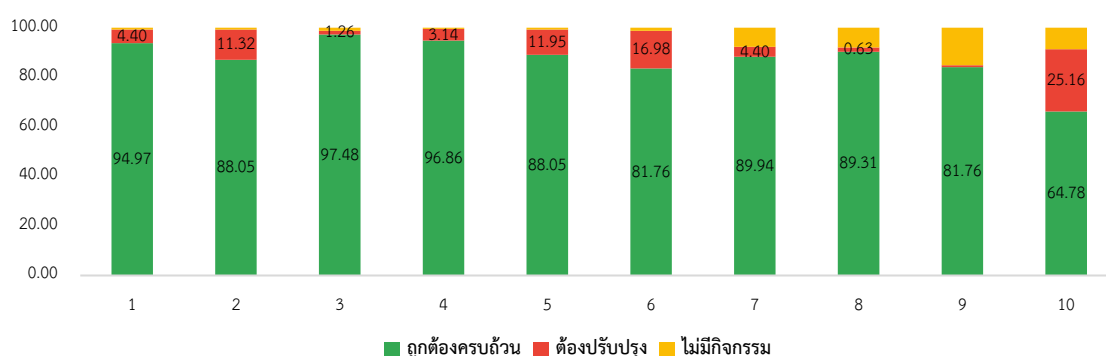
ตารางที่ 3 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	151	94.97	7	4.40	1	0.63
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	140	88.05	18	11.32	1	0.63
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	155	97.48	2	1.26	2	1.26
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	154	96.86	5	3.14	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก	140	88.05	19	11.95	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	130	81.76	27	16.98	2	1.26
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	143	89.94	7	4.40	9	5.66
8. ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	142	89.31	1	0.63	16	10.06
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐานมอก.	130	81.76	0	0.00	29	18.24
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	103	64.78	40	25.16	16	10.06

จากตารางที่ 3 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 97.26) ข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 94.78) และข้อที่ 1 พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่าง

ให้บริการ (ร้อยละ 93.78) และสิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับ ป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 25.12) ข้อที่ 6 พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 15.17) ข้อที่ 2 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 12.19) ดังแผนภูมิที่ 1

แผนภูมิที่ 1 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



1.2 บริเวณที่เตรียม ปูง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 4

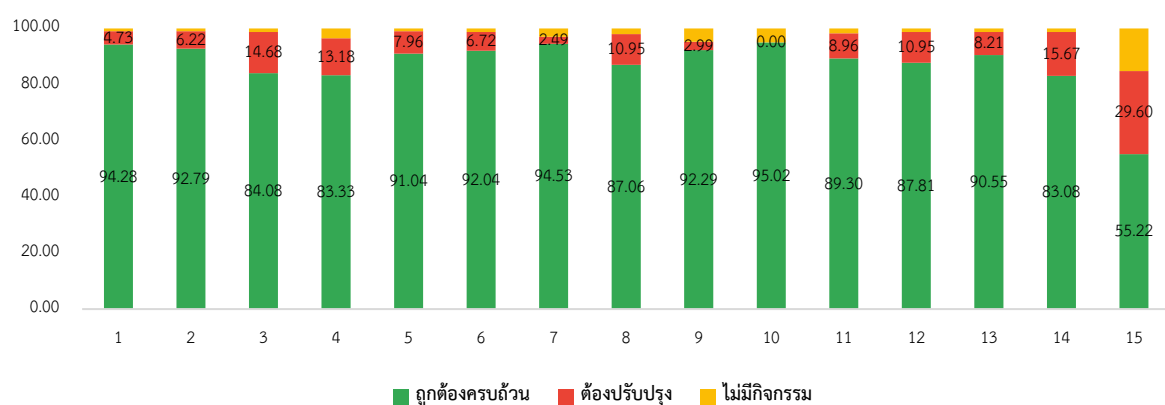
ตารางที่ 4 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	379	94.28	4	4.73	4	1.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	373	92.79	4	6.22	4	1.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	338	84.08	5	14.68	5	1.24
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	335	83.33	14	13.18	14	3.48
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	366	91.04	4	7.96	4	1.00
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	370	92.04	5	6.72	5	1.24

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	380	94.53	12	2.49	12	2.99
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	350	87.06	8	10.95	8	1.99
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	371	92.29	19	2.99	19	4.73
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	382	95.02	20	0.00	20	4.98
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	359	89.30	7	8.96	7	1.74
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	353	87.81	5	10.95	5	1.24
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	364	90.55	5	8.21	5	1.24
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	334	83.08	5	15.67	5	1.24
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	222	55.22	61	29.60	61	15.17

จากตารางที่ 4 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ร้อยละ 95.02) ข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม (ร้อยละ 94.53) และข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย (ร้อยละ 94.28) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 29.60) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 15.67) ข้อที่ 3 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 14.68) ดังแผนภูมิที่ 2

แผนภูมิที่ 2 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



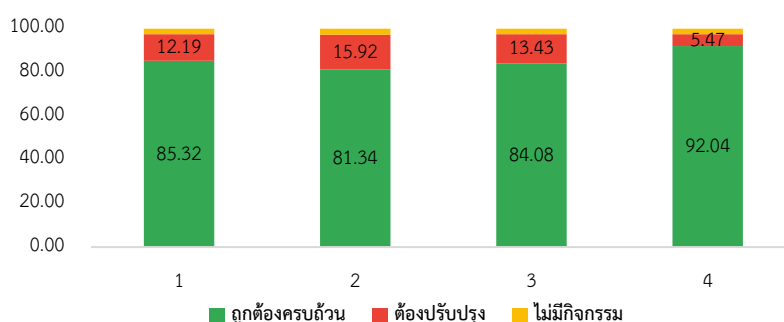
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	343	85.32	49	12.19	10	2.49
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	327	81.34	64	15.92	11	2.74
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	338	84.08	54	13.43	10	2.49
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	370	92.04	22	5.47	10	2.49

จากตารางที่ 5 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 92.04) รวมถึงข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 85.32) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 ห้องส้วมไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 15.92) ข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้งานไม่ได้ ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 13.43) ดังแผนภูมิที่ 3

แผนภูมิที่ 3 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

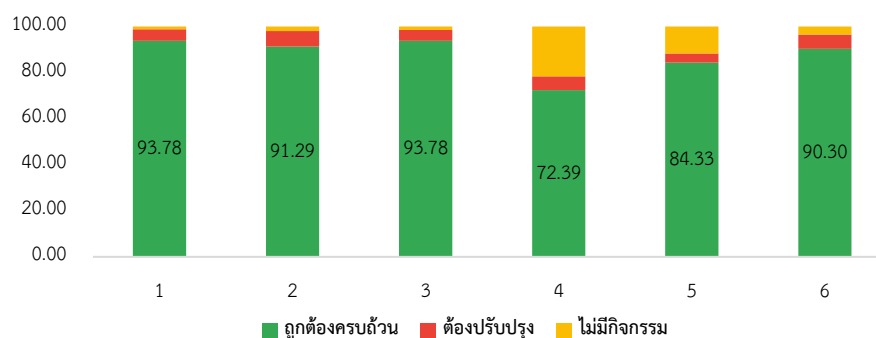


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภครอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 6 และแผนภูมิที่ 4

ตารางที่ 6 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภครอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	377	93.78	20	4.98	5	1.24
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	367	91.29	27	6.72	8	1.99
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	377	93.78	19	4.73	6	1.49
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	291	72.39	24	5.97	87	21.64
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	339	84.33	16	3.98	47	11.69
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	363	90.30	25	6.22	14	3.48

แผนภูมิที่ 4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือ ปُرุง การเก็บรักษา (จำนวน 22 ข้อ) ประกอบด้วย 3 หัวข้อย่อย ได้แก่

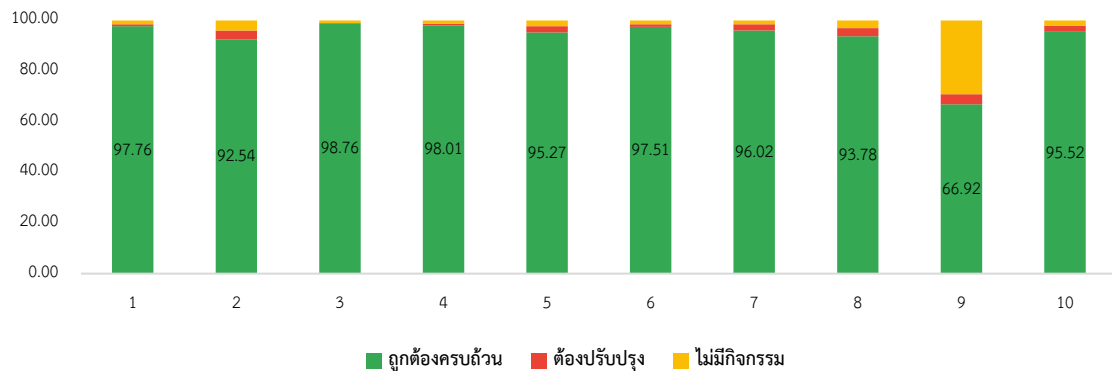
2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปُرุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปُرุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	393	97.76	3	0.75	6	1.49
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	372	92.54	14	3.48	16	3.98
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปُرุงหรือเก็บ	397	98.76	1	0.25	4	1.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	394	98.01	3	0.75	5	1.24
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	383	95.27	10	2.49	9	2.24
6. อาหารปُرุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	392	97.51	4	1.00	6	1.49
7. อาหารปُرุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	386	96.02	10	2.49	6	1.49
8. อาหารปُرุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	377	93.78	13	3.23	12	2.99
9. อาหารปُرุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	269	66.92	16	3.98	117	29.10
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปُرุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	384	95.52	10	2.49	8	1.99

จากตารางที่ 7 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 98.76) ข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด (ร้อยละ 98.01) และข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ (ร้อยละ 97.76) ดังแผนภูมิที่ 5

แผนภูมิที่ 5 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)



2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 8

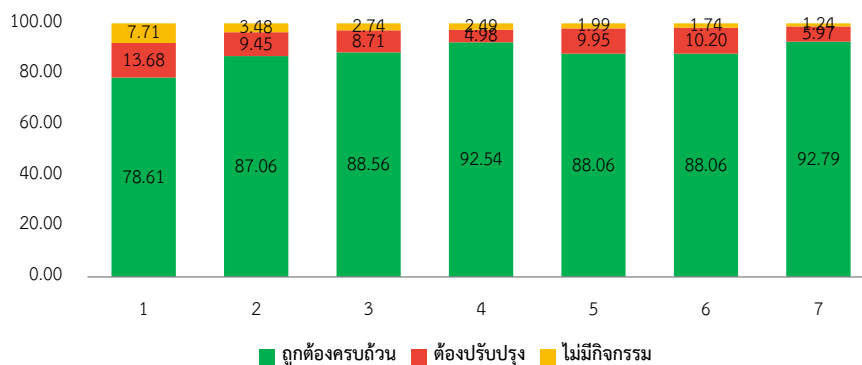
ตารางที่ 8 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	316	78.61	55	13.68	31	7.71
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	350	87.06	38	9.45	14	3.48
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	356	88.56	35	8.71	11	2.74
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	372	92.54	20	4.98	10	2.49
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	354	88.06	40	9.95	8	1.99

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	354	88.06	41	10.20	7	1.74
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	373	92.79	24	5.97	5	1.24

จากตารางที่ 8 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 7 น้ำใช้อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 92.79) ข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 92.54) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 13.68) ดังแผนภูมิที่ 6

แผนภูมิที่ 6 ข้อกำหนดสัญลักษณ์น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 9

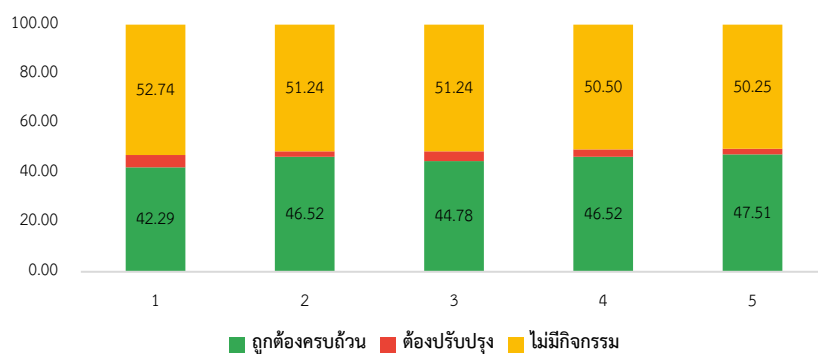
ตารางที่ 9 ข้อกำหนดสัญลักษณ์น้ำแข็ง

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	170	42.29	20	4.98	212	52.74
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	187	46.52	9	2.24	206	51.24
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย	180	44.78	16	3.98	206	51.24

60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำแข็ง เฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ						
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตัก น้ำแข็งโดยเฉพาะ	187	46.52	12	2.99	203	50.50
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	191	47.51	9	2.24	202	50.25

จากตารางที่ 9 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 7

แผนภูมิที่ 7 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 10

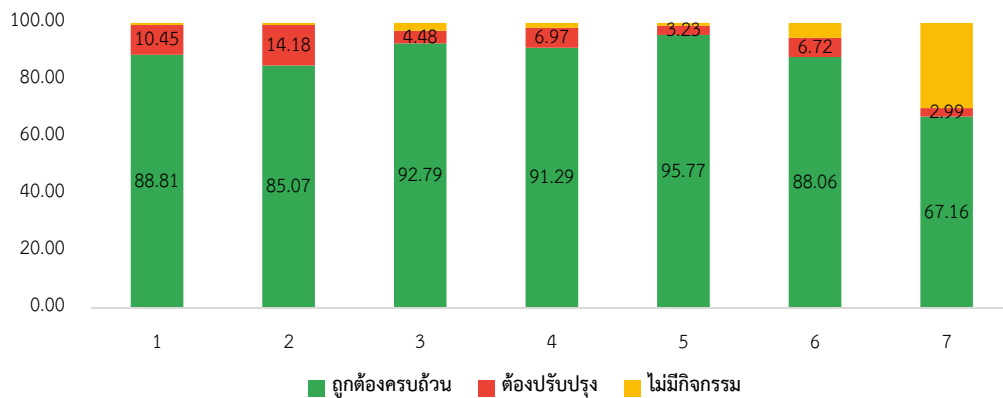
ตารางที่ 10 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาดมีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	357	88.81	42	10.45	3	0.75
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	342	85.07	57	14.18	3	0.75
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ไส้ใน ภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝา ปิด/การปกปิด	373	92.79	18	4.48	11	2.74
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็น ระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	367	91.29	28	6.97	7	1.74

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	385	95.77	13	3.23	4	1.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	354	88.06	27	6.72	21	5.22
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	270	67.16	12	2.99	120	29.85
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	383	95.27	17	4.23	2	0.50
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	381	94.78	19	4.73	2	0.50
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	385	95.77	13	3.23	4	1.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	338	84.08	37	9.20	27	6.72

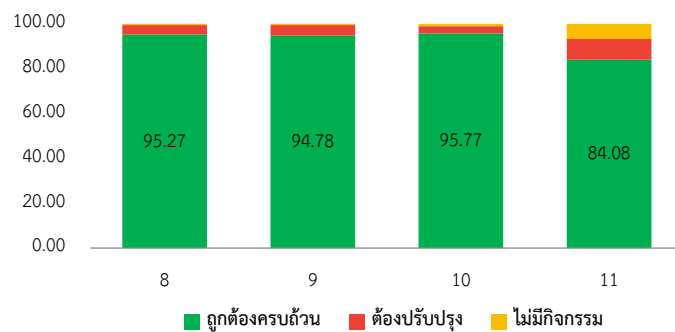
จากตารางที่ 10 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.77) ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 92.79) และข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.29) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 29.85) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เชียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 14.18) ดังแผนภูมิที่ 8

แผนภูมิที่ 8 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ



และจากตารางที่ 10 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 95.77) ข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะ อุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.27) และข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการ ทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 94.78) ดังแผนภูมิที่ 9

แผนภูมิที่ 9 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



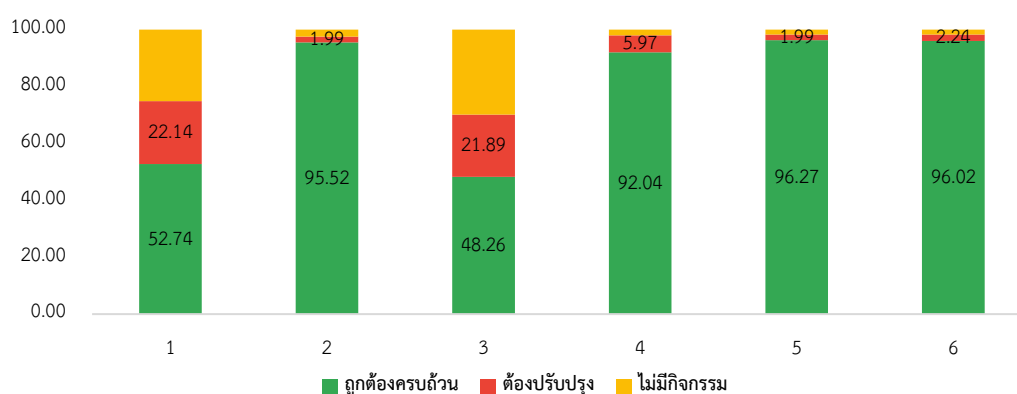
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)	212	52.74	89	22.14	101	25.12
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน	384	95.52	8	1.99	10	2.49
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน	194	48.26	88	21.89	120	29.85
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	370	92.04	24	5.97	8	1.99
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	387	96.27	8	1.99	7	1.74
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	386	96.02	9	2.24	7	1.74

จากตารางที่ 11 สรุปว่าผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหารข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 96.27) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 96.02) และข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 95.52) ข้อที่ 3 ส่วนใหญ่ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (ร้อยละ 29.85) รวมถึงข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ) (ร้อยละ 25.12) ดังแผนภูมิที่ 10

แผนภูมิที่ 10 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 12

ตารางที่ 12 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	223	55.47	69	17.16	110	27.36

จากตารางที่ 12 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 55.47) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 27.36) ดังแผนภูมิที่ 11

แผนภูมิที่ 11 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงพยาบาล
ในโรงเรียน กพด. (รายสังกัด)
ปีงบประมาณ 2565

1. กองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน

โรงเรียนสังกัดกองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน จากทั้งหมด จำนวน 222 แห่ง ตอบกลับ จำนวน 159 แห่ง (ร้อยละ 71.62) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 126.93 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 9.22 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาดน้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 85 แห่ง (ร้อยละ 53.46) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 74 แห่ง (ร้อยละ 46.54) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 3 แห่ง (ร้อยละ 1.89) หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 5 แห่ง (ร้อยละ 3.14) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 151 แห่ง (ร้อยละ 94.97)

เมื่อพิจารณาหมวดหมู่ทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. ในสังกัดกองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน พบว่า

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ) ประกอบด้วย 4 หัวข้อย่อย ได้แก่

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 13

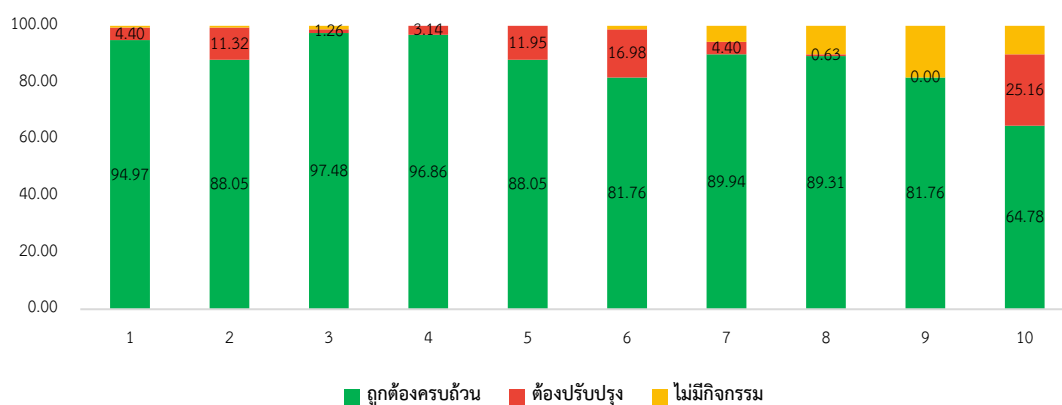
ตารางที่ 13 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่าง ให้บริการ	151	94.97	7	4.40	1	0.63
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	140	88.05	18	11.32	1	0.63
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุม ผลิตภัณฑ์ยาสูบ	155	97.48	2	1.26	2	1.26
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่ บริโภคอาหาร	154	96.86	5	3.14	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	140	88.05	19	11.95	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่ รับประทานอาหาร	130	81.76	27	16.98	2	1.26
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทาน ร่วมกัน	143	89.94	7	4.40	9	5.66
8. ไม่ใช้ภาชนะหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่ รับประทานอาหาร	142	89.31	1	0.63	16	10.06

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	130	81.76	0	0.00	29	18.24
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	103	64.78	40	25.16	16	10.06

จากตารางที่ 13 สรุปว่าบริเวณที่บริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 97.48) ข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 96.86) และข้อที่ 1 พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ (ร้อยละ 94.97) และสิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 25.16) ข้อที่ 6 พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 16.98) ข้อที่ 5 โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร ไม่สะอาด ขรุขระและมีคราบสกปรก (ร้อยละ 11.95) และ ข้อที่ 2 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 11.32) ดังแผนภูมิที่ 12

แผนภูมิที่ 12 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



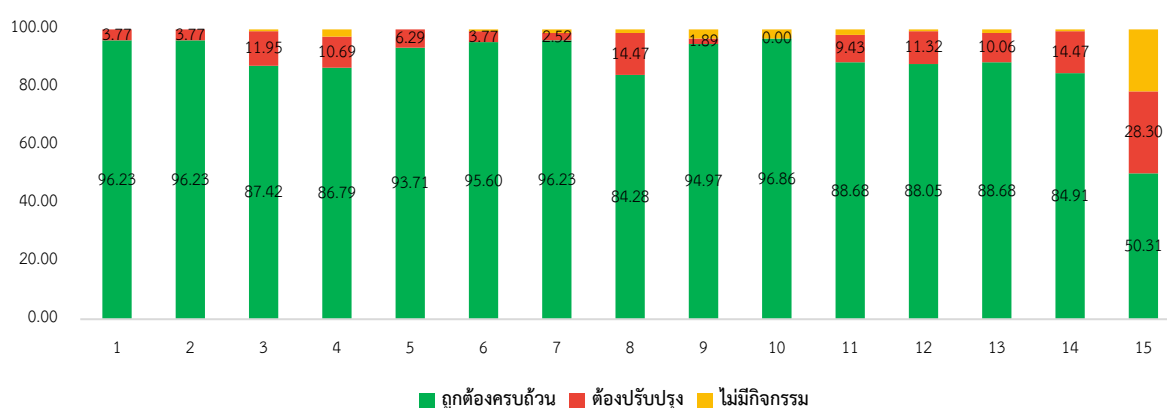
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 14

ตารางที่ 14 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	153	96.23	6	3.77	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	153	96.23	6	3.77	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	139	87.42	19	11.95	1	0.63
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	138	86.79	17	10.69	4	2.52
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	149	93.71	10	6.29	0	0.00
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	152	95.60	6	3.77	1	0.63
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม	153	96.23	4	2.52	2	1.26
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	134	84.28	23	14.47	2	1.26
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	151	94.97	3	1.89	5	3.14
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	154	96.86	0	0.00	5	3.14
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	141	88.68	15	9.43	3	1.89
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	140	88.05	18	11.32	1	0.63
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	141	88.68	16	10.06	2	1.26
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	135	84.91	23	14.47	1	0.63
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	80	50.31	45	28.30	34	21.38

จากตารางที่ 14 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ร้อยละ 96.86) ข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม (ร้อยละ 96.23) และข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย (ร้อยละ 96.23) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 28.30) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 14.47) ข้อที่ 8 พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (ร้อยละ 14.47) และข้อที่ 3 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 11.95) ดังแผนภูมิที่ 13

แผนภูมิที่ 13 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



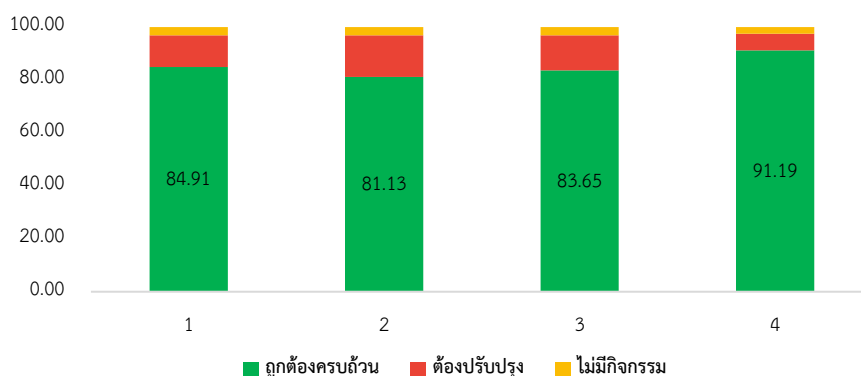
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 15

ตารางที่ 15 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	135	84.91	19	11.95	5	3.14
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	129	81.13	25	15.72	5	3.14
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	133	83.65	21	13.21	5	3.14
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปูรง ประกอบจำหน่าย และบริโภคอาหาร	145	91.19	10	6.29	4	2.52

จากตารางที่ 15 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และ ประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 91.19) รวมถึงข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 84.91) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 ห้องส้วมไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 15.72) และข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การไม่ได้ ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 13.21) ดังแผนภูมิที่ 14

แผนภูมิที่ 14 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

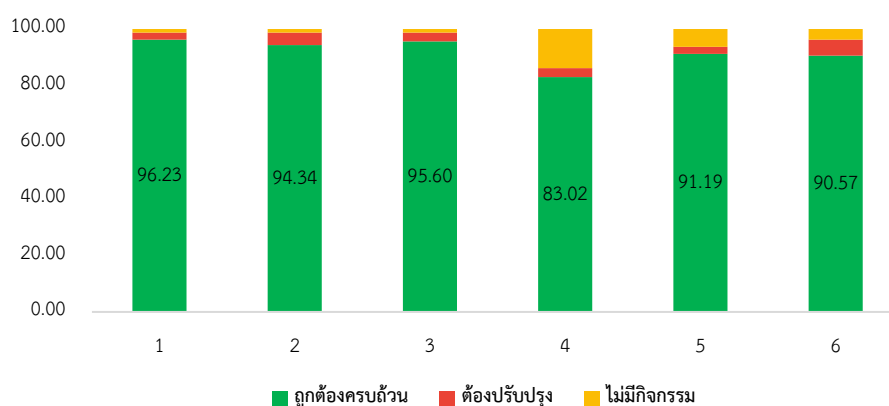


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 16 และแผนภูมิที่ 15

ตารางที่ 16 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	153	96.23	4	2.52	2	1.26
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	150	94.34	7	4.40	2	1.26
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	152	95.60	5	3.14	2	1.26
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	132	83.02	5	3.14	22	13.84
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	145	91.19	4	2.52	10	6.29
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	144	90.57	9	5.66	6	3.77

แผนภูมิที่ 15 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือ ปُرุง การเก็บรักษา (จำนวน 22 ข้อ) ประกอบด้วย 3 หัวข้อย่อย ได้แก่

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 17

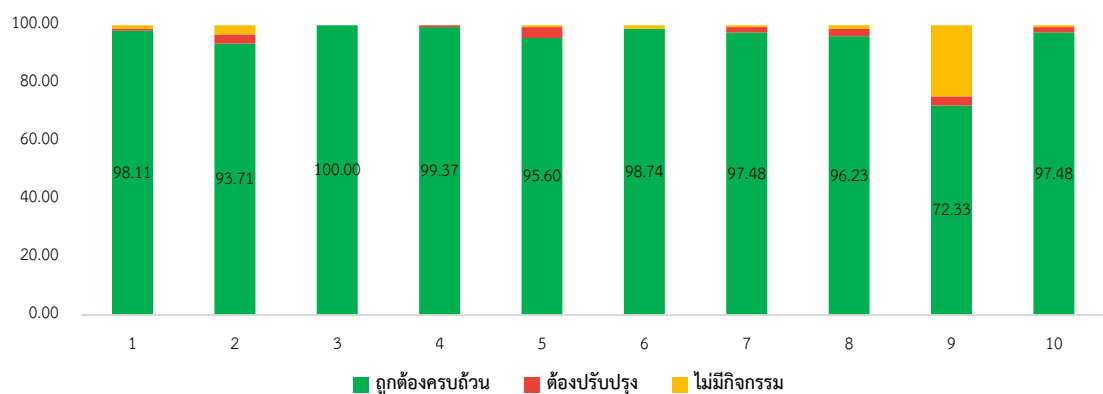
ตารางที่ 17 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	156	98.11	1	0.63	2	1.26
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	149	93.71	5	3.14	5	3.14
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	159	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	158	99.37	1	0.63	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย ออย.มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	152	95.60	6	3.77	1	0.63
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	157	98.74	0	0.00	2	1.26
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	155	97.48	3	1.89	1	0.63

ข้อกำหนดสุุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	153	96.23	4	2.52	2	1.26
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	115	72.33	5	3.14	39	24.53
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	155	97.48	3	1.89	1	0.63

จากตารางที่ 17 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสุุขลักษณะข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด (ร้อยละ 99.37) ข้อที่ 6 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 98.74) และข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ (ร้อยละ 98.11) ดังแผนภูมิที่ 16

แผนภูมิที่ 16 ข้อกำหนดสุุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



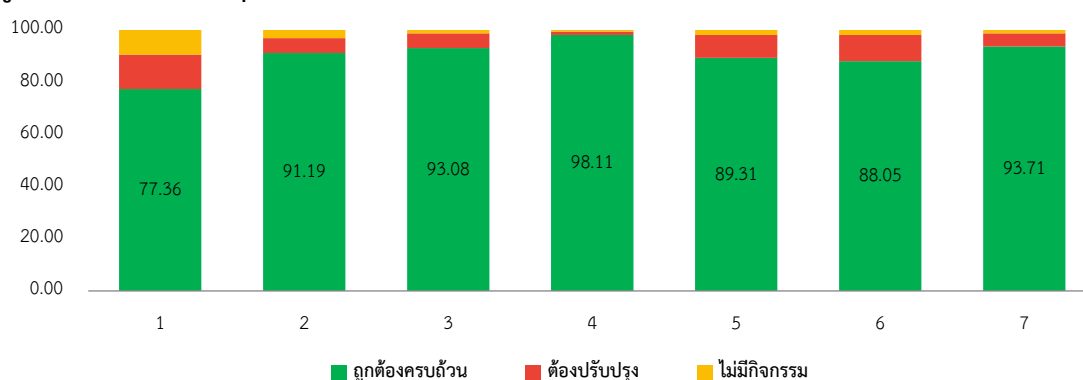
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 18

ตารางที่ 18 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	123	77.36	21	13.21	15	9.43
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	145	91.19	9	5.66	5	3.14
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	148	93.08	9	5.66	2	1.26
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	156	98.11	2	1.26	1	0.63
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	142	89.31	14	8.81	3	1.89
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	140	88.05	16	10.06	3	1.89
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	149	93.71	8	5.03	2	1.26

จากตารางที่ 18 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 7 น้ำใช้อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 93.71) ข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 98.11) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 13.21) และข้อที่ 6 น้ำใช้ไม่เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ไม่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 10.06) ดังแผนภูมิที่ 17

แผนภูมิที่ 17 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



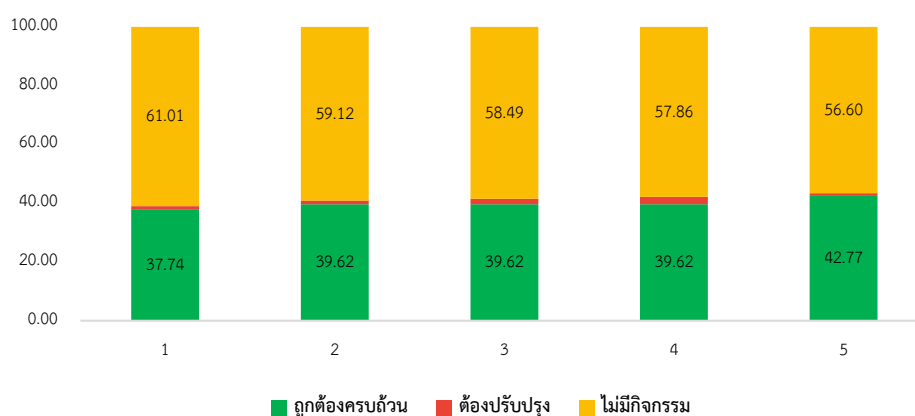
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 19

ตารางที่ 19 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	60	37.74	2	1.26	97	61.01
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	63	39.62	2	1.26	94	59.12
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขัง เฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	63	39.62	3	1.89	93	58.49
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตัก น้ำแข็งโดยเฉพาะ	63	39.62	4	2.52	92	57.86
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	68	42.77	1	0.63	90	56.60

จากตารางที่ 19 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 18

แผนภูมิที่ 18 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



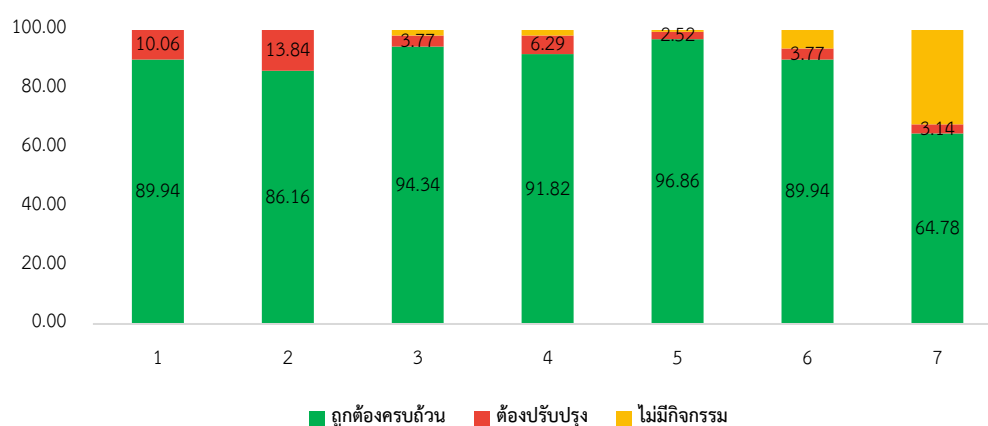
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 20

ตารางที่ 20 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	143	89.94	16	10.06	0	0.00
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	137	86.16	22	13.84	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	150	94.34	6	3.77	3	1.89
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	146	91.82	10	6.29	3	1.89
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	154	96.86	4	2.52	1	0.63
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	143	89.94	6	3.77	10	6.29
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	103	64.78	5	3.14	51	32.08
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	155	97.48	4	2.52	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	151	94.97	8	5.03	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	155	97.48	3	1.89	1	0.63
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	144	90.57	10	6.29	5	3.14

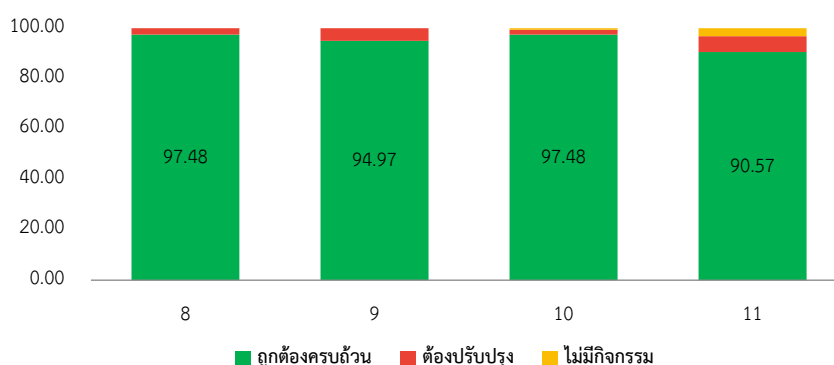
จากตารางที่ 20 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 96.86) ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปิดมิดชิด เช่น แก้ว กระป๋องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 94.34) และข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้ง เอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.82) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 32.08) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มี อุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เชียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 13.84) และข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ ไม่สะอาด ไม่มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 10.06) ดังแผนภูมิที่ 19

แผนภูมิที่ 19 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ



และจากตารางที่ 20 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 97.48) ข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะ อุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 97.48) และข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการ ทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 94.97) ดังแผนภูมิที่ 20

แผนภูมิที่ 20 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 21

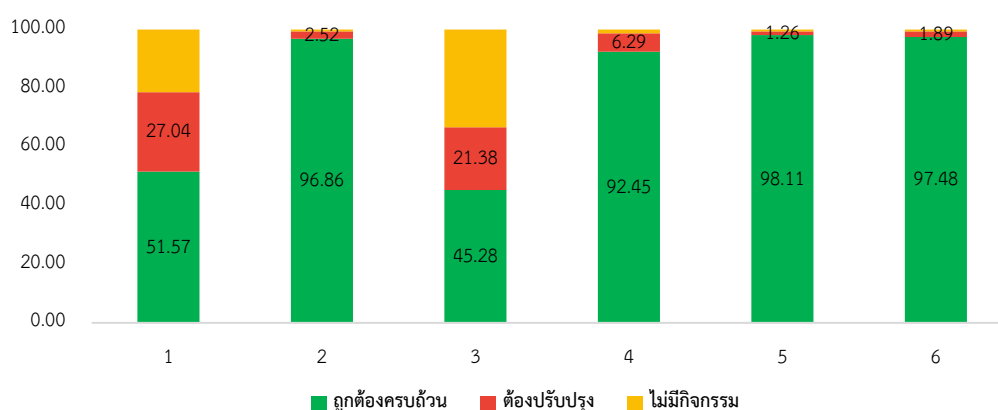
ตารางที่ 21 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปิ่นนั้ ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจจุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ)	82	51.57	43	27.04	34	21.38
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน	154	96.86	4	2.52	1	0.63
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน	72	45.28	34	21.38	53	33.33
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน้ทคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	147	92.45	10	6.29	2	1.26
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	156	98.11	2	1.26	1	0.63
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร	155	97.48	3	1.89	1	0.63

จากตารางที่ 21 สรุปว่าผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 98.11) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 97.48) และ

ข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 96.86) ข้อที่ 3 ส่วนใหญ่ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (ร้อยละ 33.33) รวมถึงข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ) (ร้อยละ 21.38) ดังแผนภูมิที่ 21

แผนภูมิที่ 21 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



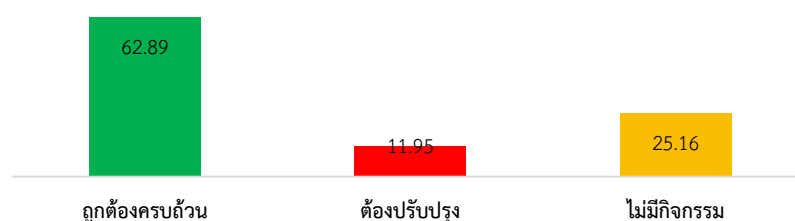
หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

ตารางที่ 22 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	100	62.89	19	11.95	40	25.16

จากตารางที่ 22 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 62.89) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 11.95) และไม่มีกิจกรรมเฝ้าระวัง (ร้อยละ 25.16) ดังแผนภูมิที่ 22

แผนภูมิที่ 22 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



2. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

โรงเรียนสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน จากทั้งหมด จำนวน 226 แห่ง ตอบกลับ จำนวน 150 แห่ง (ร้อยละ 66.37) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 319.91 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 13.34 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาดน้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 63 แห่ง (ร้อยละ 42.00) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 87 แห่ง (ร้อยละ 58.00) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 12 แห่ง (ร้อยละ 8.00) หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 8 แห่ง (ร้อยละ 5.33) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 130 แห่ง (ร้อยละ 86.67)

เมื่อพิจารณาหมวดที่ 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. ในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน พบว่า

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ) ประกอบด้วย 4 หัวข้อย่อย ได้แก่

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 23

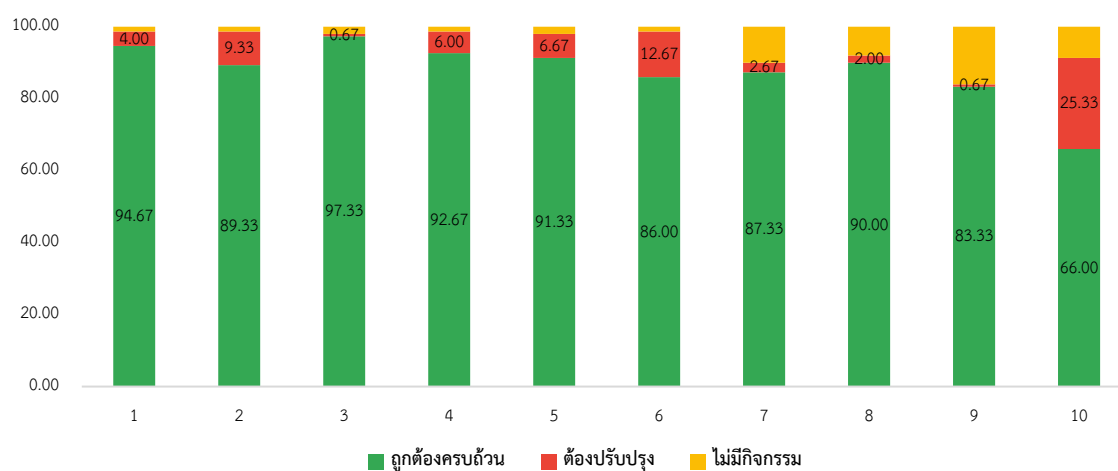
ตารางที่ 23 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	142	94.67	6	4.00	2	1.33
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	134	89.33	14	9.33	2	1.33
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	146	97.33	1	0.67	3	2.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	139	92.67	9	6.00	2	1.33
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	137	91.33	10	6.67	3	2.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	129	86.00	19	12.67	2	1.33
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	131	87.33	4	2.67	15	10.00
8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดตัว เป็นเช็ดเช็ดบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	135	90.00	3	2.00	12	8.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	125	83.33	1	0.67	24	16.00
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	99	66.00	38	25.33	13	8.67

จากตารางที่ 23 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 97.33) ข้อที่ 1 พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ (ร้อยละ 94.67) และข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 92.67) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 25.33) ข้อที่ 6 พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 12.67) และข้อที่ 2 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 9.33) ดังแผนภูมิที่ 23

แผนภูมิที่ 23 ข้อกำหนดสัญลักษณ์บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



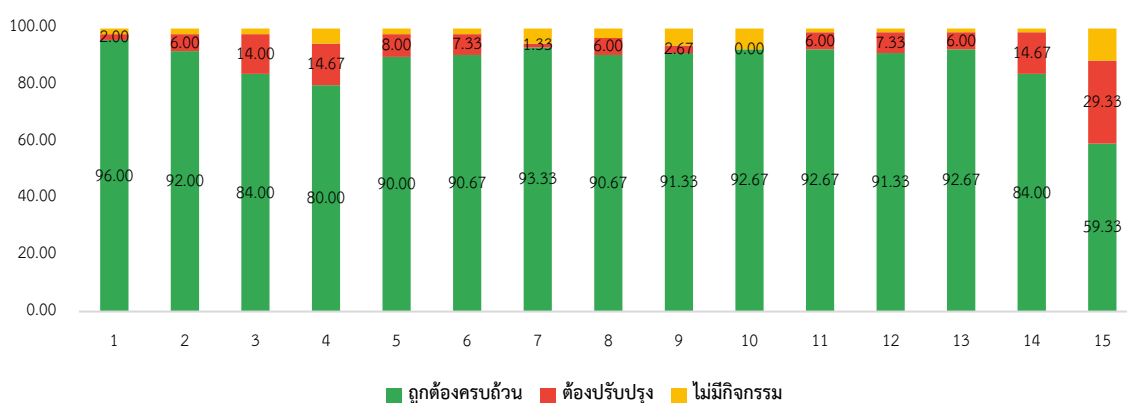
1.2 บริเวณที่เตรียม ปูง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 24

ตารางที่ 24 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	144	96.00	3	2.00	3	2.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	138	92.00	9	6.00	3	2.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	126	84.00	21	14.00	3	2.00
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	120	80.00	22	14.67	8	5.33
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	135	90.00	12	8.00	3	2.00
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปูงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	136	90.67	11	7.33	3	2.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปูงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	140	93.33	2	1.33	8	5.33
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปูง ประกอบอาหาร	136	90.67	9	6.00	5	3.33
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปูง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	137	91.33	4	2.67	9	6.00
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	139	92.67	0	0.00	11	7.33
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	139	92.67	9	6.00	2	1.33
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	137	91.33	11	7.33	2	1.33
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	139	92.67	9	6.00	2	1.33
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	126	84.00	22	14.67	2	1.33
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	89	59.33	44	29.33	17	11.33

จากตารางที่ 24 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย (ร้อยละ 96.00) ข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม (ร้อยละ 93.33) ข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร ข้อที่ 11 มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด และข้อที่ 13 มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น (ร้อยละ 92.67) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 29.33) ข้อที่ 4 การระบายอากาศไม่เพียงพอ เช่น ไม่มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น (ร้อยละ 14.67) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 14.67) และข้อที่ 3 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 14.00) ดังแผนภูมิที่ 24

แผนภูมิที่ 24 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



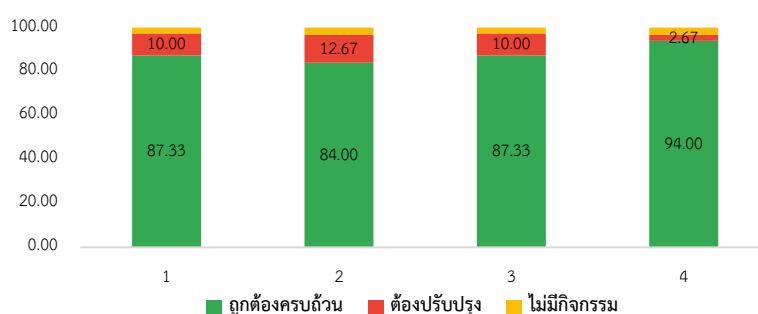
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 25

ตารางที่ 25 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	131	87.33	15	10.00	4	2.67
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	126	84.00	19	12.67	5	3.33
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	131	87.33	15	10.00	4	2.67
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปูรง ประกอบจำหน่าย และบริโภคอาหาร	141	94.00	4	2.67	5	3.33

จากตารางที่ 25 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และ ประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เติรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 94.00) รวมถึงข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 87.33) และข้อที่ 3 อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 87.33) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 ห้องส้วมไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 12.67) ดังแผนภูมิที่ 25

แผนภูมิที่ 25 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

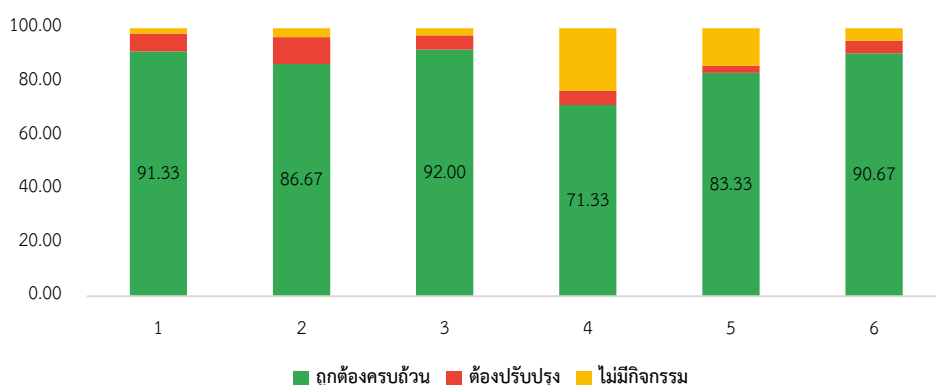


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 26 และแผนภูมิที่ 26

ตารางที่ 26 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	137	91.33	10	6.67	3	2.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	130	86.67	15	10.00	5	3.33
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	138	92.00	8	5.33	4	2.67
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	107	71.33	8	5.33	35	23.33
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	125	83.33	4	2.67	21	14.00
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	136	90.67	7	4.67	7	4.67

แผนภูมิที่ 26 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือ ปรง การเก็บรักษา (จำนวน 22 ข้อ) ประกอบด้วย 3 หัวข้อย่อย ได้แก่

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 27

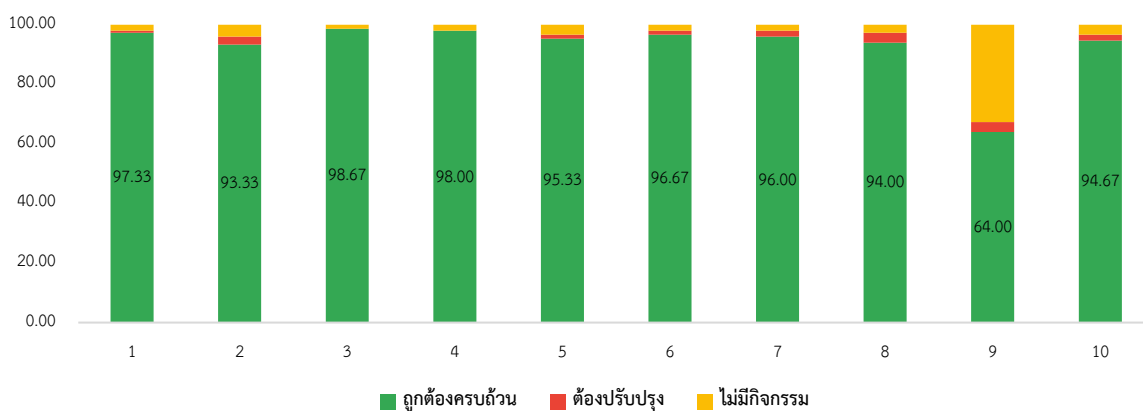
ตารางที่ 27 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	146	97.33	1	0.67	3	2.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	140	93.33	4	2.67	6	4.00
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	148	98.67	0	0.00	2	1.33
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	147	98.00	0	0.00	3	2.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	143	95.33	2	1.33	5	3.33
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	145	96.67	2	1.33	3	2.00
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	144	96.00	3	2.00	3	2.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	141	94.00	5	3.33	4	2.67
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	96	64.00	5	3.33	49	32.67
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	142	94.67	3	2.00	5	3.33

จากตารางที่ 27 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 98.67) ข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด (ร้อยละ 98.00) และข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ (ร้อยละ 97.33) ดังแผนภูมิที่ 27

แผนภูมิที่ 27 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



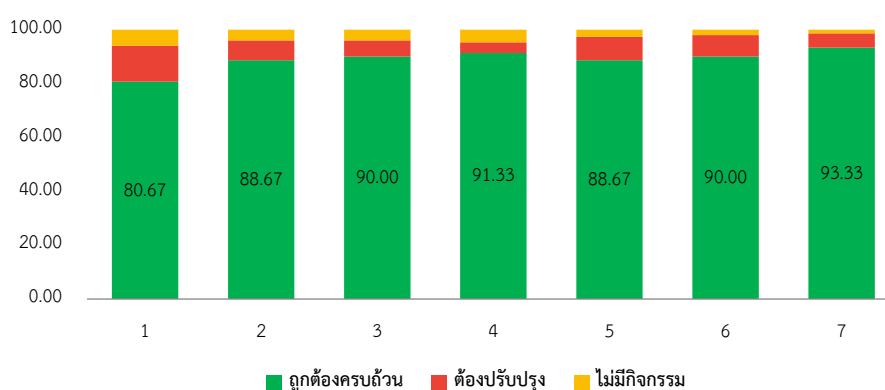
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 28

ตารางที่ 28 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	121	80.67	20	13.33	9	6.00
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	133	88.67	11	7.33	6	4.00
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	135	90.00	9	6.00	6	4.00
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	137	91.33	6	4.00	7	4.67
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	133	88.67	13	8.67	4	2.67
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	135	90.00	12	8.00	3	2.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	140	93.33	8	5.33	2	1.33

จากตารางที่ 28 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 7 น้ำใช้อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 93.33) ข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.33) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 13.33) ดังแผนภูมิที่ 28

แผนภูมิที่ 28 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



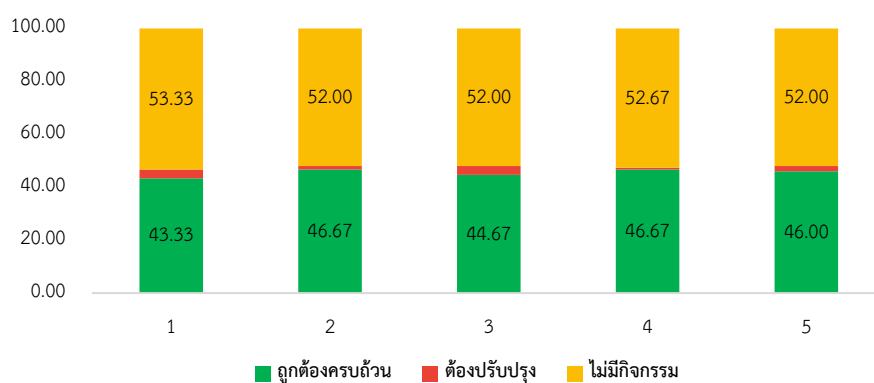
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 29

ตารางที่ 29 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	65	43.33	5	3.33	80	53.33
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	70	46.67	2	1.33	78	52.00
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	67	44.67	5	3.33	78	52.00
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง โดยเฉพาะ	70	46.67	1	0.67	79	52.67
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	69	46.00	3	2.00	78	52.00

จากตารางที่ 29 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 29

แผนภูมิที่ 29 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



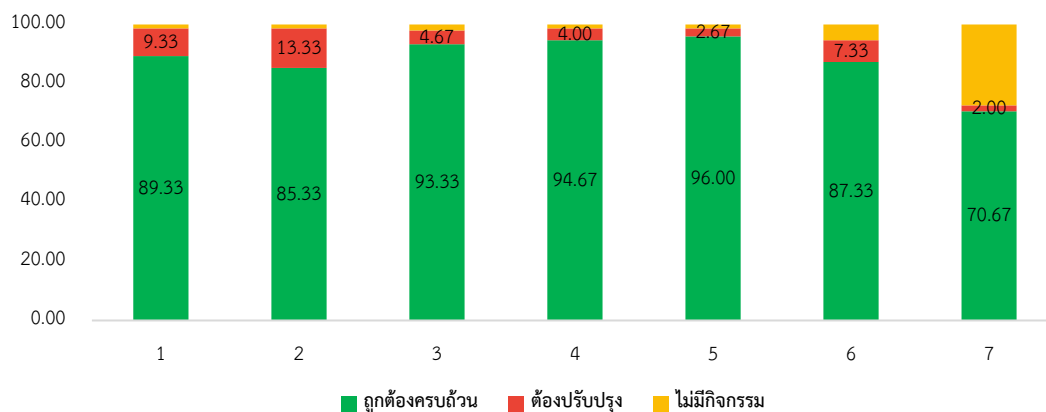
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 30

ตารางที่ 30 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	134	89.33	14	9.33	2	1.33
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	128	85.33	20	13.33	2	1.33
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ใน ภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝา ปิด/การปกปิด	140	93.33	7	4.67	3	2.00
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็น ระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	142	94.67	6	4.00	2	1.33
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการ อาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	144	96.00	4	2.67	2	1.33
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่ เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการ เก็บรักษาคุณภาพอาหาร	131	87.33	11	7.33	8	5.33
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุง อาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	106	70.67	3	2.00	41	27.33
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	144	96.00	4	2.67	2	1.33
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	147	98.00	1	0.67	2	1.33
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำ สะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้าง ภาชนะที่ได้มาตรฐาน	145	96.67	3	2.00	2	1.33
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	127	84.67	13	8.67	10	6.67

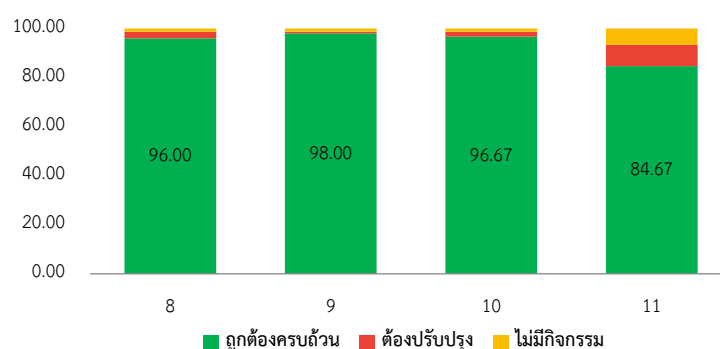
จากตารางที่ 30 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 96.00) ข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 94.67) และ ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 93.33) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้บ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 27.33) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เหยียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 13.33) ดังแผนภูมิที่ 30

แผนภูมิที่ 30 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 30 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 9 การล้างภาชนะอุปกรณ์ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 98.00) ข้อที่ 10 ล้างภาชนะได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 96.67) ข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 96.00) ดังแผนภูมิ ที่ 31

แผนภูมิที่ 31 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



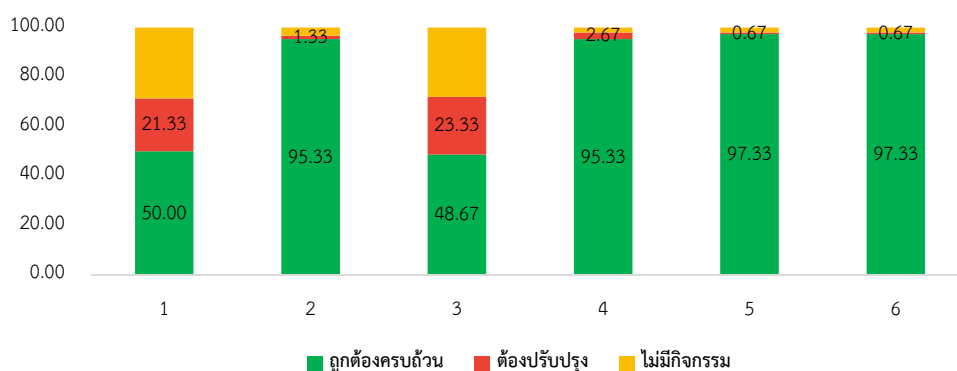
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ตารางที่ 31 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)	75	50.00	32	21.33	43	28.67
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน	143	95.33	2	1.33	5	3.33
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน	73	48.67	35	23.33	42	28.00
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	143	95.33	4	2.67	3	2.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	146	97.33	1	0.67	3	2.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำการใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	146	97.33	1	0.67	3	2.00

จากตารางที่ 31 สรุปว่าผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารในโรงเรียน ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 97.33) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำการใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 97.33) และข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน แต่งกายสะอาด สวมเสื้อ มีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ร้อยละ 95.33) ข้อที่ 1 ส่วนใหญ่ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ) (ร้อยละ 28.67) รวมถึงข้อที่ 3 ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน (ร้อยละ 28.00) ดังแผนภูมิที่ 32

แผนภูมิที่ 32 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 32

ตารางที่ 32 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	73	48.67	38	25.33	39	26.00

จากตารางที่ 32 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 48.67) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 25.33) และไม่มีกิจกรรม (ร้อยละ 26.00) ดังแผนภูมิที่ 33

แผนภูมิที่ 33 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



3. สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

โรงเรียนสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย จากทั้งหมด จำนวน 282 แห่ง ตอบกลับ จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 0.35) (ศรช.ชุมชนชาวมอแกน อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสุรินทร์ จังหวัดพังงา) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 45.50 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 3.50 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร ซึ่งมีใบอนุญาตในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร และพบว่า โรงเรียนสามารถดำเนินการได้ครบถ้วนทั้ง 5 หมวด เนื่องจากมีผลการตอบกลับการประเมินตนเองเพียง 1 แห่ง จากทั้งหมด 282 แห่ง

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. ในสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย พบว่า

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ) ประกอบด้วย 4 หัวข้อย่อย ได้แก่

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 33

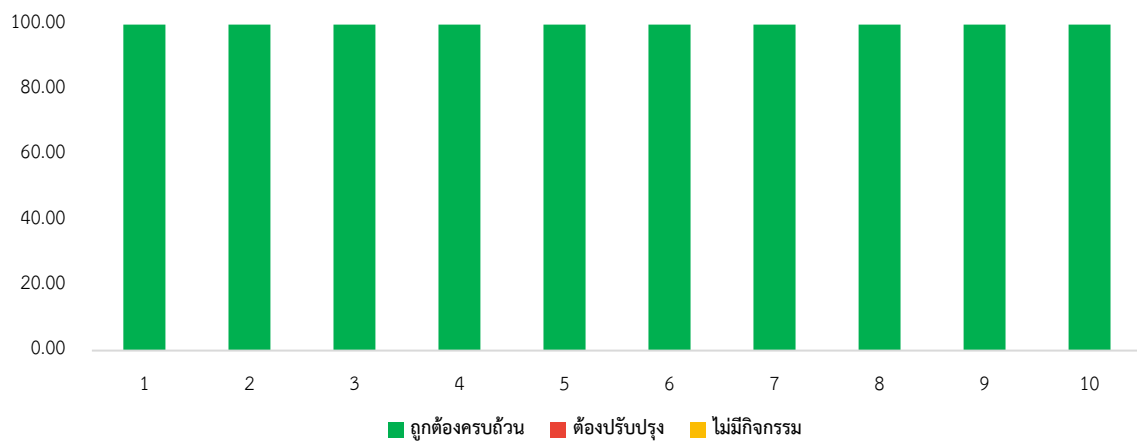
ตารางที่ 33 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	1	100.00	0	0.00	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	1	100.00	0	0.00	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	1	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	1	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	1	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	1	100.00	0	0.00	0	0.00
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	1	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 33 สรุปว่าบริเวณที่บริเวณที่บริโภคอาหาร โรงเรียนสามารถดำเนินการได้ครบถ้วนทุกข้อ (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 34

แผนภูมิที่ 34 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 34

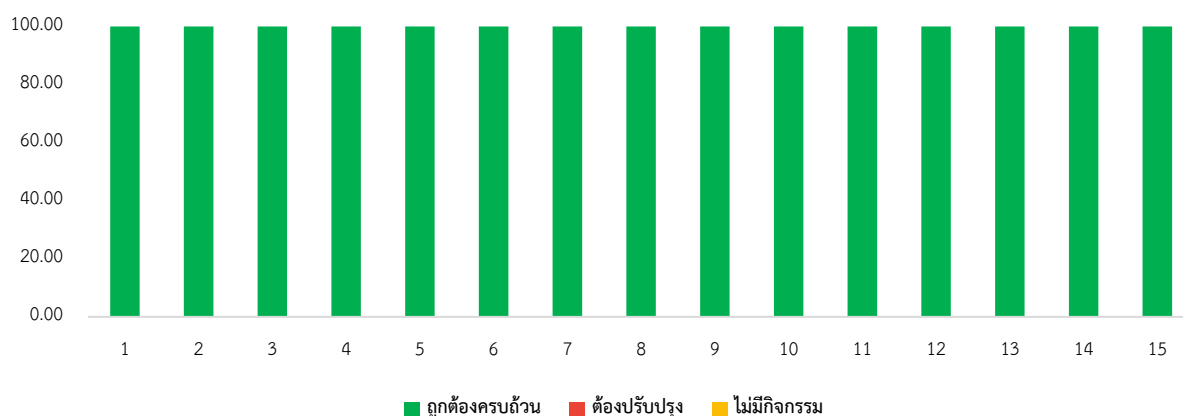
ตารางที่ 34 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	1	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	1	100.00	0	0.00	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	1	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	1	100.00	0	0.00	0	0.00
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	1	100.00	0	0.00	0	0.00
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องครัว	1	100.00	0	0.00	0	0.00
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	1	100.00	0	0.00	0	0.00
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	1	100.00	0	0.00	0	0.00
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะ ตกค้าง และคราบสกปรก	1	100.00	0	0.00	0	0.00
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	1	100.00	0	0.00	0	0.00
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	1	100.00	0	0.00	0	0.00
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	1	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 34 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร โรงเรียนสามารถดำเนินการได้ครบถ้วนทุกข้อ (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 35

แผนภูมิที่ 35 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



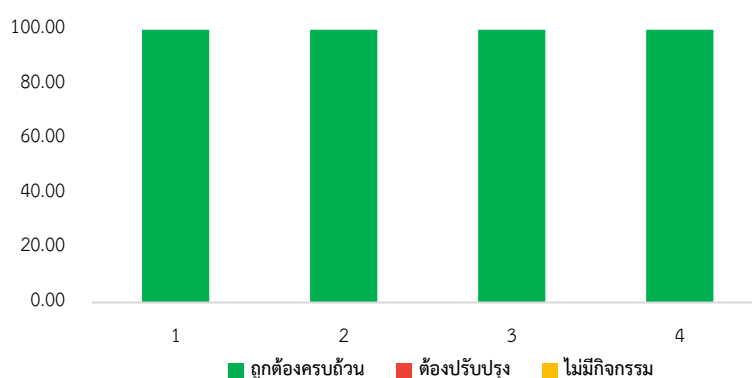
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 35

ตารางที่ 35 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	1	100.00	0	0.00	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	1	100.00	0	0.00	0	0.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	1	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	1	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 35 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม โรงเรียนสามารถดำเนินการได้ครบถ้วนทุกข้อ (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 36

แผนภูมิที่ 36 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

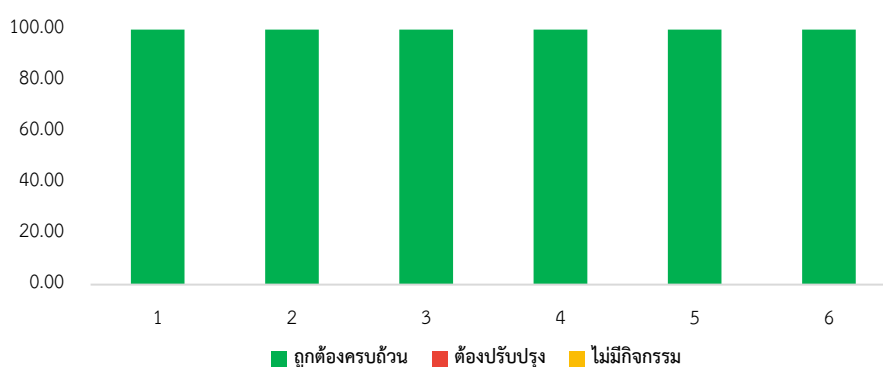


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)เช่น บริเวณบริเวณอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 36 และ แผนภูมิที่ 37

ตารางที่ 36 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริเวณอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	1	100.00	0	0.00	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	1	100.00	0	0.00	0	0.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	1	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	1	100.00	0	0.00	0	0.00
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	1	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	1	100.00	0	0.00	0	0.00

แผนภูมิที่ 37 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน 22 ข้อ) ประกอบด้วย 3 หัวข้อย่อย ได้แก่

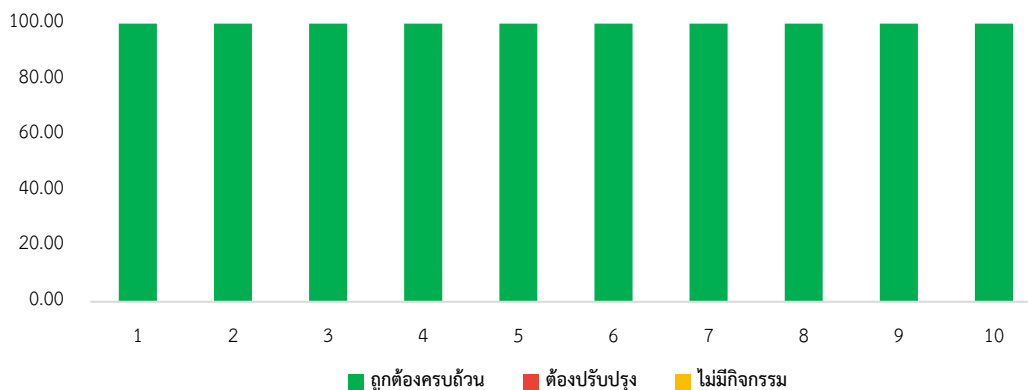
2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 37

ตารางที่ 37 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	1	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	1	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	1	100.00	0	0.00	0	0.00
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	1	100.00	0	0.00	0	0.00
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	1	100.00	0	0.00	0	0.00
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	1	100.00	0	0.00	0	0.00
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	1	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 37 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม โรงเรียนสามารถดำเนินการได้ครบถ้วนทุกข้อ (ร้อยละ 100.00)
 ดังแผนภูมิที่ 38

แผนภูมิที่ 38 ข้อกำหนดสัญลักษณ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค



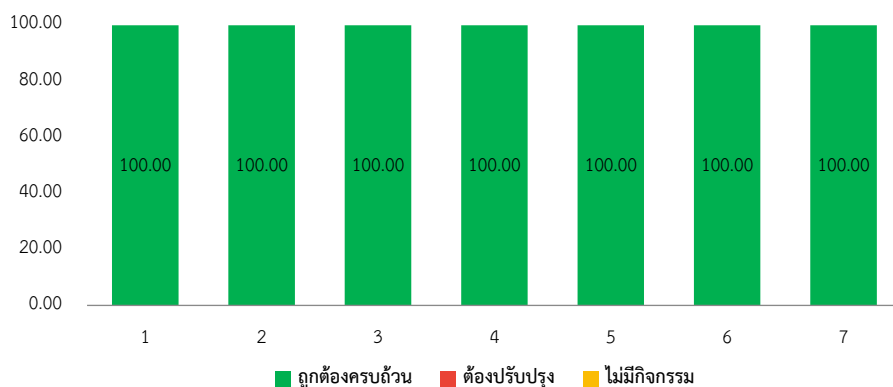
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 38

ตารางที่ 38 ข้อกำหนดสัญลักษณ์น้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเอกสารบออาหาร (อย.)	1	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ	1	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	1	100.00	0	0.00	0	0.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	1	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	1	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 38 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ โรงเรียนสามารถดำเนินการได้ครบถ้วนทุกข้อ (ร้อยละ 100.00)
 ดังแผนภูมิที่ 39

แผนภูมิที่ 39 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



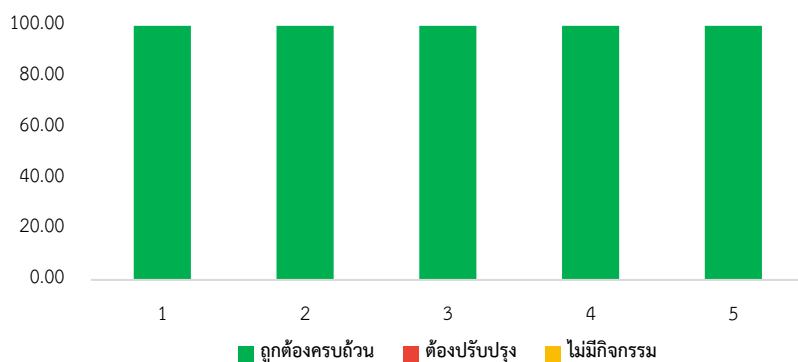
2.3 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 39

ตารางที่ 39 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	1	100.00	0	0.00	0	0.00
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	1	100.00	0	0.00	0	0.00
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขัง เอะอะ หรือวางใกล้ถังขยะ	1	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	1	100.00	0	0.00	0	0.00
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	1	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 39 สรุปว่าบริเวณน้ำแข็ง โรงเรียนสามารถดำเนินการได้ครบถ้วนทุกข้อ (ร้อยละ 100.00)
 ดังแผนภูมิที่ 40

แผนภูมิที่ 40 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 40

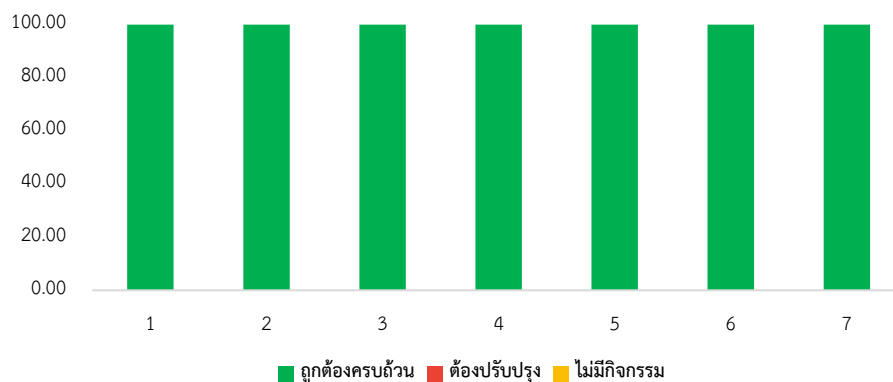
ตารางที่ 40 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	1	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	1	100.00	0	0.00	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	1	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	1	100.00	0	0.00	0	0.00

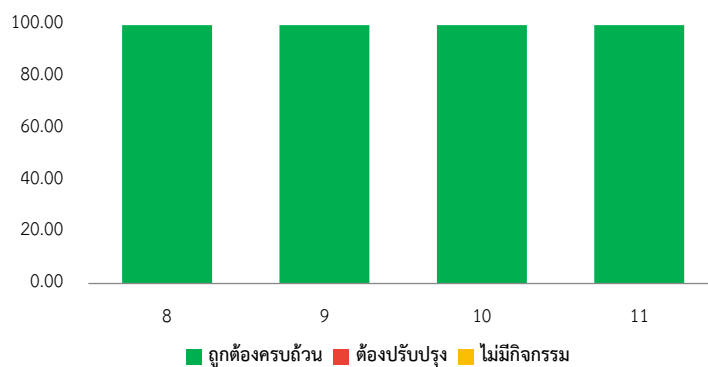
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	1	100.00	0	0.00	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วย น้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่อง ล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	1	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	1	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 40 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ โรงเรียนสามารถดำเนินการได้ครบถ้วน ทุกข้อ (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 41 และแผนภูมิที่ 42

แผนภูมิที่ 41 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



แผนภูมิที่ 42 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



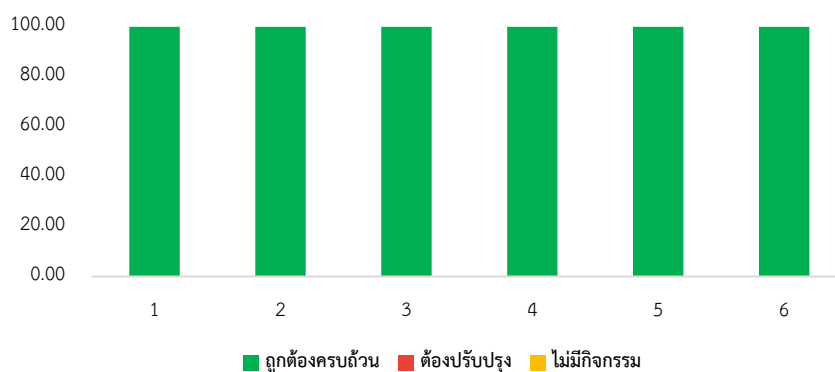
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 41

ตารางที่ 41 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ)	1	100.00	0	0.00	0	0.00
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน	1	100.00	0	0.00	0	0.00
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน	1	100.00	0	0.00	0	0.00
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	1	100.00	0	0.00	0	0.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1	100.00	0	0.00	0	0.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	1	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 41 สรุปว่าสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร โรงเรียนสามารถดำเนินการได้ครบถ้วนทุกข้อ (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 43

แผนภูมิที่ 43 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 42

ตารางที่ 42 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	1	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 42 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร โรงเรียนสามารถดำเนินการได้ครบถ้วนทุกข้อ (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 44

แผนภูมิที่ 44 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



4. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน

โรงเรียนสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน จากทั้งหมด จำนวน 20 แห่ง ตอบกลับ จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 35.00) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 625.13 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 12.38 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาดน้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 14.29) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 6 แห่ง (ร้อยละ 85.71) และมีการยื่นขอใบอนุญาตในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็นใบอนุญาต จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 28.57) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 5 แห่ง (ร้อยละ 71.43)

เมื่อพิจารณาหมวดที่ 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. ในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน พบว่า

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ประกอบด้วย 4 หัวข้อย่อย ได้แก่

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 43

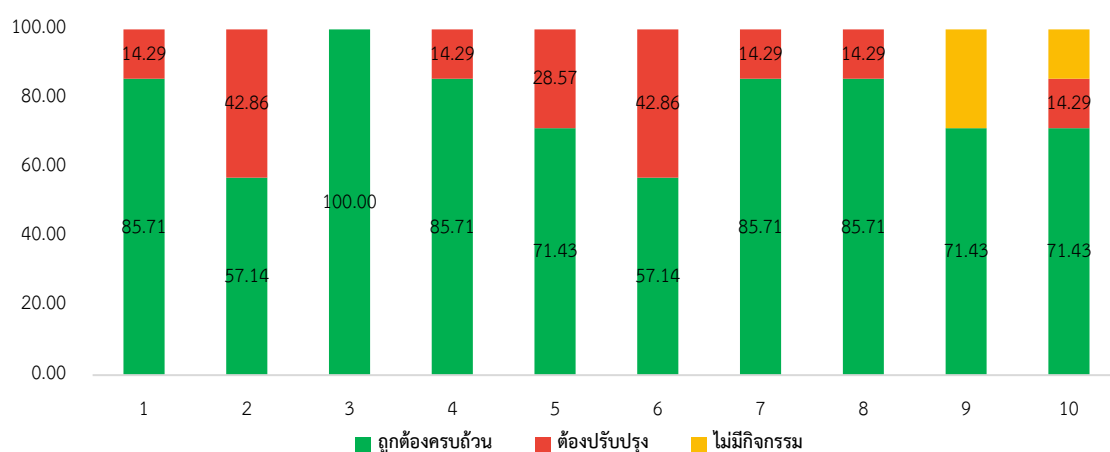
ตารางที่ 43 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	6	85.71	1	14.29	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	4	57.14	3	42.86	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	7	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	6	85.71	1	14.29	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	5	71.43	2	28.57	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	4	57.14	3	42.86	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	6	85.71	1	14.29	0	0.00
8. ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	6	85.71	1	14.29	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	5	71.43	0	0.00	2	28.57
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	5	71.43	1	14.29	1	14.29

จากตารางที่ 43 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 1 พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 7 จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน (ร้อยละ 85.71) และข้อที่ 8 ไม่ใช้ภาชนะหุ้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 85.71) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 42.86) ข้อที่ 6 พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่ รับประทานอาหาร (ร้อยละ 42.86) และข้อที่ 5 โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหารไม่สะอาด ขรุขระและมีคราบ สกปรก (ร้อยละ 28.57) ดังแผนภูมิที่ 45

แผนภูมิที่ 45 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณบริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



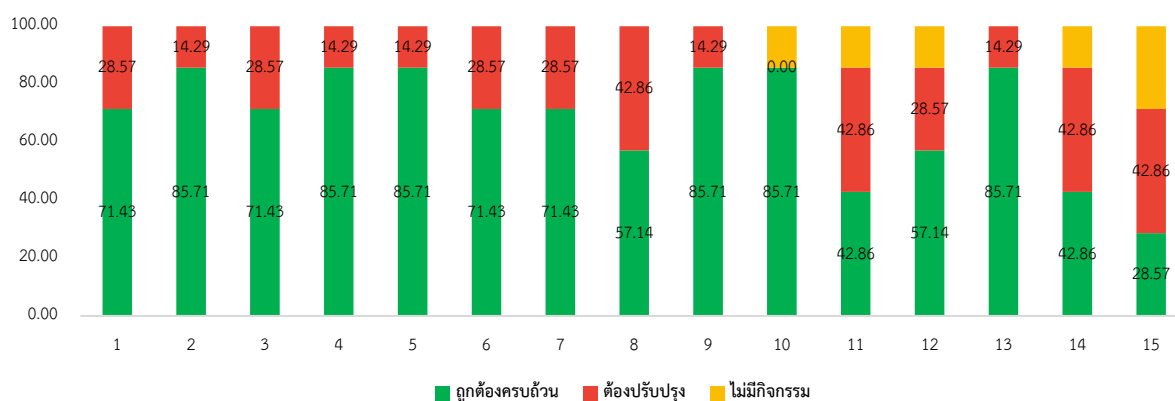
1.2 บริเวณที่เตรียม ปูง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 44

ตารางที่ 44 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	5	71.43	2	28.57	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	6	85.71	1	14.29	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	5	71.43	2	28.57	0	0.00
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	6	85.71	1	14.29	0	0.00
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	6	85.71	1	14.29	0	0.00
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปูงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	5	71.43	2	28.57	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปูงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	5	71.43	2	28.57	0	0.00
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปูง ประกอบอาหาร	4	57.14	3	42.86	0	0.00
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปูง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	6	85.71	1	14.29	0	0.00
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	6	85.71	0	0.00	1	14.29
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	3	42.86	3	42.86	1	14.29
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	4	57.14	2	28.57	1	14.29
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	6	85.71	1	14.29	0	0.00
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	3	42.86	3	42.86	1	14.29
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	2	28.57	3	42.86	2	28.57

จากตารางที่ 44 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาด ได้ง่าย (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 4 มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 5 มีอ่างล้างมือสะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมีมาใช้บรรจุอาหาร (ร้อยละ 85.71) และข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม (ร้อยละ 85.71) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 8 พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (ร้อยละ 42.86) ข้อที่ 11 ไม่มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด (ร้อยละ 42.86) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 42.86) ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 42.86) และข้อที่ 3 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 28.57) ดังแผนภูมิที่ 46

แผนภูมิที่ 46 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



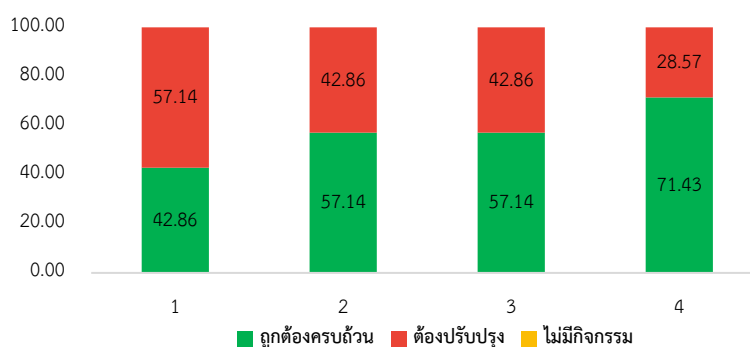
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 45

ตารางที่ 45 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	3	42.86	4	57.14	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	4	57.14	3	42.86	0	0.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	4	57.14	3	42.86	0	0.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปูรง ประกอบจำหน่าย และบริโภคอาหาร	5	71.43	2	28.57	0	0.00

จากตารางที่ 45 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 จัดห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เติร์ยม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 71.43) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ จำนวนไม่เพียงพอ สภาพไม่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 57.14) ข้อที่ 2 ห้องส้วม ไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 42.86) และข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 42.86) ดังแผนภูมิที่ 47

แผนภูมิที่ 47 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

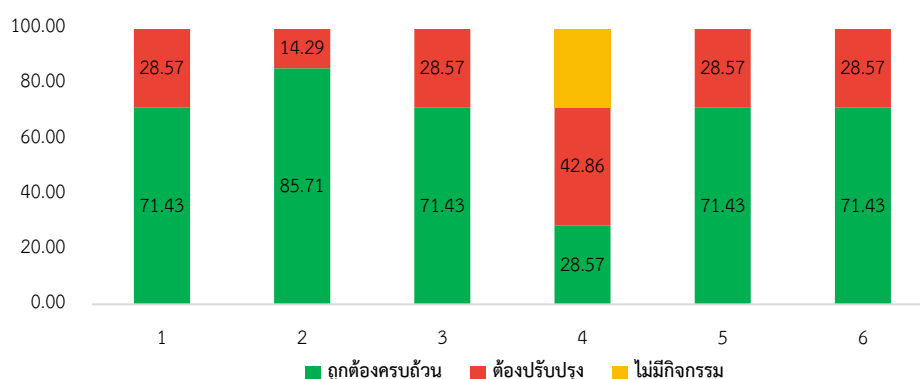


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ และโรงเรียนบางแห่งไม่มีห้องแช่เย็น ดังตารางที่ 46 และแผนภูมิที่ 48

ตารางที่ 46 ค่าความเข้มแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	5	71.43	2	28.57	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	6	85.71	1	14.29	0	0.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	5	71.43	2	28.57	0	0.00
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	2	28.57	3	42.86	2	28.57
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	5	71.43	2	28.57	0	0.00
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	5	71.43	2	28.57	0	0.00

แผนภูมิที่ 48 ค่าความเข้มแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือ ปูรง การเก็บรักษา (จำนวน 22 ข้อ) ประกอบด้วย 3 หัวข้อย่อย ได้แก่

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 47

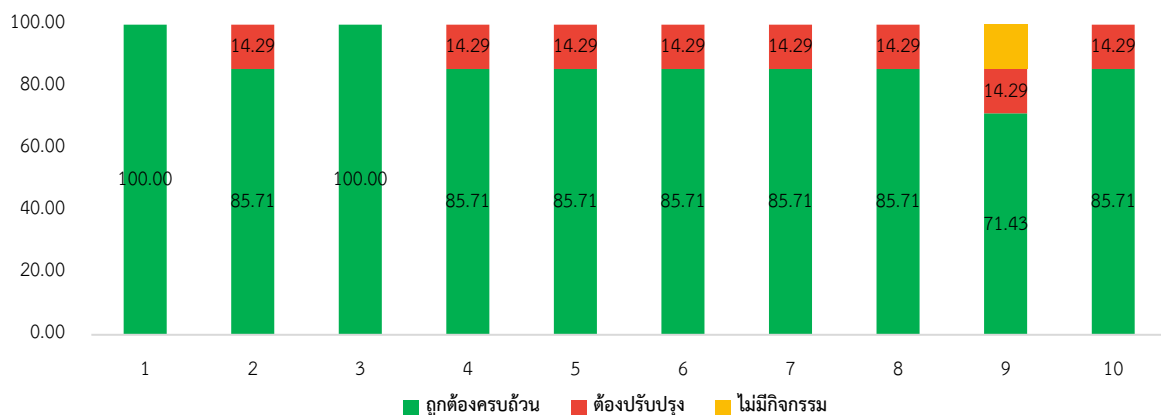
ตารางที่ 47 ข้อกำหนดสัญลักษณ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	7	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	6	85.71	1	14.29	0	0.00
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	7	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	6	85.71	1	14.29	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	6	85.71	1	14.29	0	0.00
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	6	85.71	1	14.29	0	0.00
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	6	85.71	1	14.29	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการประเภทต้ม/ แกง เกือบที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	6	85.71	1	14.29	0	0.00
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เกือบที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	5	71.43	1	14.29	1	14.29
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เกือบแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	6	85.71	1	14.29	0	0.00

จากตารางที่ 47 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 49

แผนภูมิที่ 49 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 48

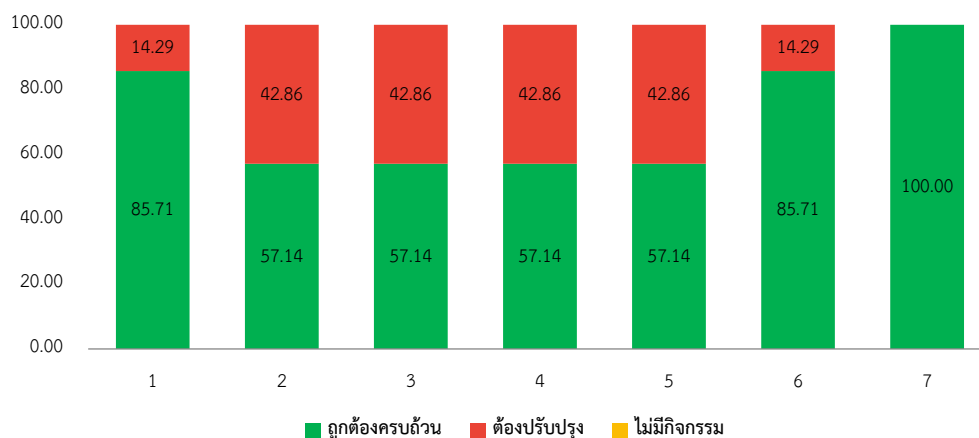
ตารางที่ 48 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่มและน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเอกสารบออาหาร (อย.)	6	85.71	1	14.29	0	0.00
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	4	57.14	3	42.86	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	4	57.14	3	42.86	0	0.00
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	4	57.14	3	42.86	0	0.00
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	4	57.14	3	42.86	0	0.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	6	85.71	1	14.29	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	7	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 48 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 7 น้ำใช้อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ (ร้อยละ 85.71) และข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 85.71) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 3 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เช่น ภาชนะบรรจุ ไม่สะอาด ไม่มีฝาปิด ไม่มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ ไม่มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ ไม่สะอาด เกือบสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 42.86) และข้อที่ 2 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ มีพื้นผิวภายนอกของภาชนะ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก (ร้อยละ 42.86) ดังแผนภูมิที่ 50

แผนภูมิที่ 50 ข้อกำหนดสัญลักษณ์น้ำดื่มและน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



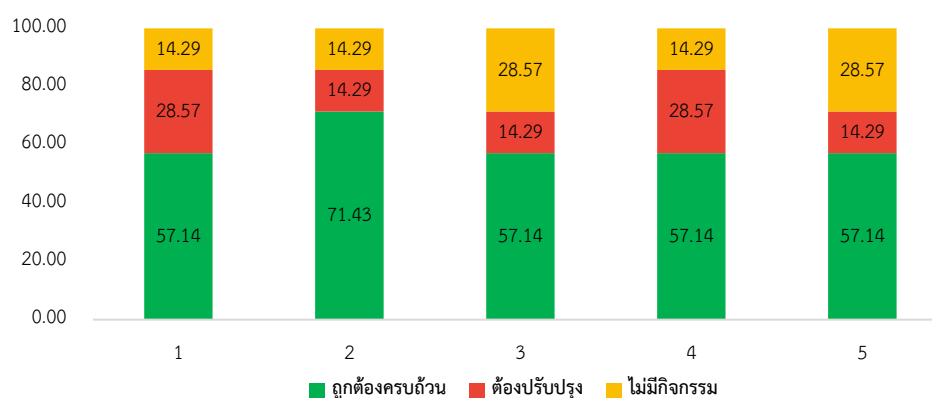
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 49

ตารางที่ 49 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	4	57.14	2	28.57	1	14.29
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	5	71.43	1	14.29	1	14.29
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขัง เอะอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	4	57.14	1	14.29	2	28.57
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตัก น้ำแข็งโดยเฉพาะ	4	57.14	2	28.57	1	14.29
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	4	57.14	1	14.29	2	28.57

จากตารางที่ 49 สรุปว่าน้ำแข็ง ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 มีการเก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด (ร้อยละ 71.43) และโรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 51

แผนภูมิที่ 51 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



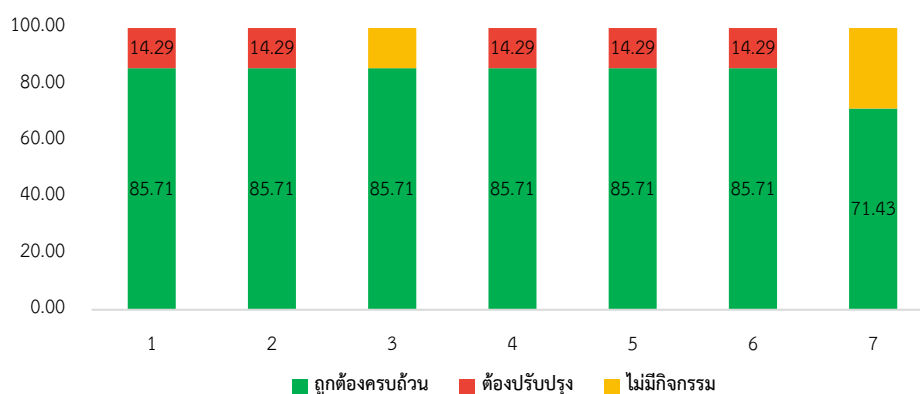
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 50

ตารางที่ 50 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาดมีการปกปิด เช่น ตู้ กลังที่มีฝาปิด เป็นต้น	6	85.71	1	14.29	0	0.00
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	6	85.71	1	14.29	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	6	85.71	0	0.00	1	14.29
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	6	85.71	1	14.29	0	0.00
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	6	85.71	1	14.29	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	6	85.71	1	14.29	0	0.00
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	5	71.43	0	0.00	2	28.57
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	5	71.43	2	28.57	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	5	71.43	2	28.57	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	6	85.71	0	0.00	1	14.29
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	3	42.86	2	28.57	2	28.57

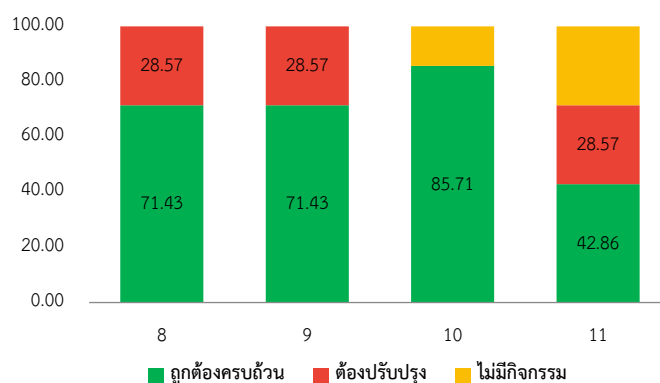
จากตารางที่ 50 สรุปว่าสัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสัญลักษณ์ ข้อที่ 2 เชียงสะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 85.71) และข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 85.71) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 28.57) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน ดังแผนภูมิที่ 52

แผนภูมิที่ 52 ข้อกำหนดสัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



และจากจากตารางที่ 50 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 71.43) โดยส่วนใหญ่ไม่มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ หลังจากการทำความสะอาดในข้อที่ 11 (ร้อยละ 28.57) ดังแผนภูมิที่ 53

แผนภูมิที่ 53 ข้อกำหนดสัญลักษณ์การล้างภาชนะอุปกรณ์



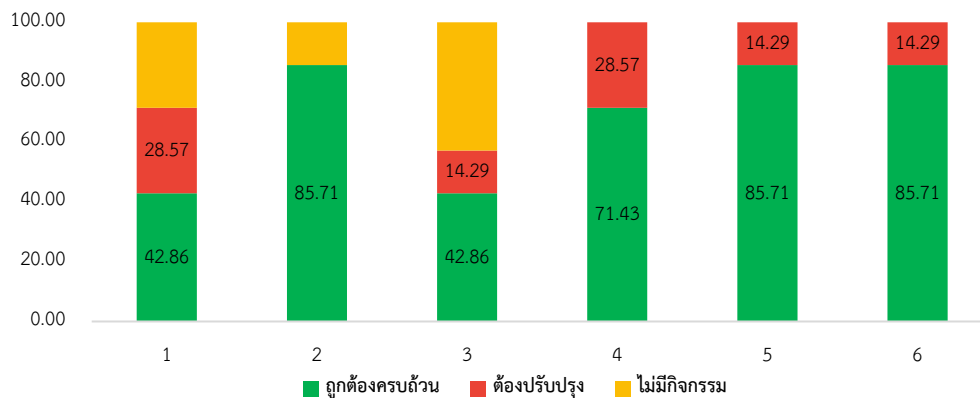
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 51

ตารางที่ 51 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)	3	42.86	2	28.57	2	28.57
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน	6	85.71	0	0.00	1	14.29
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน	3	42.86	1	14.29	3	42.86
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	5	71.43	2	28.57	0	0.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	6	85.71	1	14.29	0	0.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	6	85.71	1	14.29	0	0.00

จากตารางที่ 51 สรุปว่าผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 85.71) และส่วนใหญ่ไม่มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน (ร้อยละ 42.86) ในข้อที่ 3 รวมถึงไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ) (ร้อยละ 28.57) ในข้อที่ 1 และสิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ แต่งกายไม่สะอาด สวมเสื้อไม่มีแขน หรือไม่มีเครื่องแบบ และไม่สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือไม่มีวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ร้อยละ 28.57) ในข้อที่ 4 ดังแผนภูมิที่ 54

แผนภูมิที่ 54 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 52

ตารางที่ 52 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	4	57.14	1	14.29	2	28.57

จากตารางที่ 52 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 57.14) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 14.29) และไม่มีกิจกรรม (ร้อยละ 28.57) ดังแผนภูมิที่ 55

แผนภูมิที่ 55 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร



5. สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ

โรงเรียนสังกัดสำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ จากทั้งหมด จำนวน 70 แห่ง ตอบกลับ จำนวน 46 แห่ง (ร้อยละ 65.71) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 99.81 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 6.83 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาดน้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 25 แห่ง (ร้อยละ 54.35) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 21 แห่ง (ร้อยละ 45.65) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 5 แห่ง (ร้อยละ 10.87) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 41 แห่ง (ร้อยละ 89.13)

เมื่อพิจารณาหมวดที่ 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. ในสังกัดสำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ พบว่า

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ) ประกอบด้วย 4 หัวข้อย่อย ได้แก่

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 53

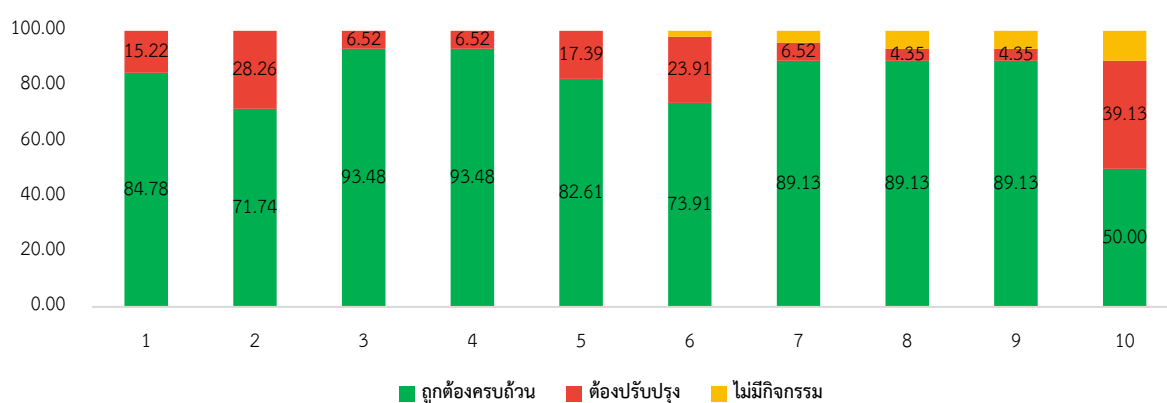
ตารางที่ 53 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	39	84.78	7	15.22	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	33	71.74	13	28.26	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	43	93.48	3	6.52	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	43	93.48	3	6.52	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	38	82.61	8	17.39	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	34	73.91	11	23.91	1	2.17
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	41	89.13	3	6.52	2	4.35
8. ไม่ใช้ภาชนะหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	41	89.13	2	4.35	3	6.52

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	41	89.13	2	4.35	3	6.52
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	23	50.00	18	39.13	5	10.87

จากตารางที่ 53 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 93.48) ข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 93.48) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 39.13) ข้อที่ 2 ผนังหรือเพดาน ไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 28.26) และ ข้อที่ 6 พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 23.91) ดังแผนภูมิที่ 56

แผนภูมิที่ 56 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



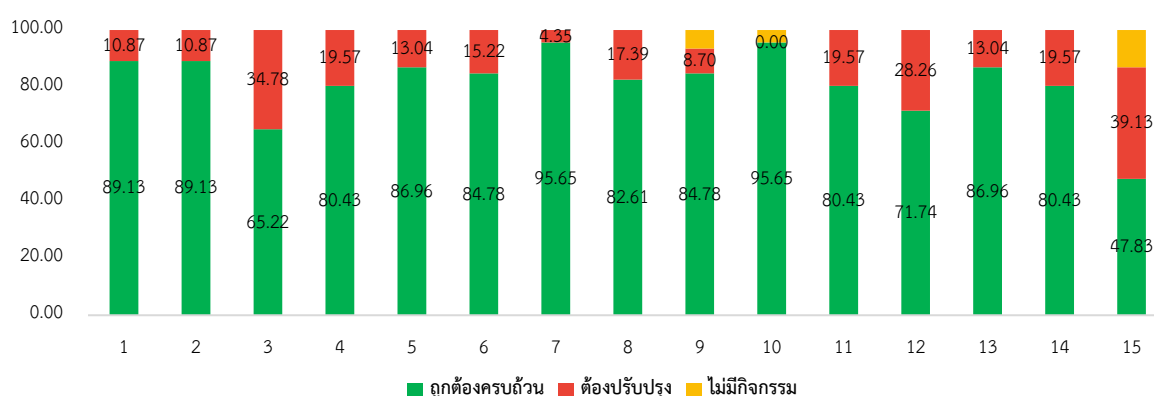
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 54

ตารางที่ 54 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	41	89.13	5	10.87	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	41	89.13	5	10.87	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	30	65.22	16	34.78	0	0.00
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	37	80.43	9	19.57	0	0.00
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	40	86.96	6	13.04	0	0.00
6. โถ้ที่ ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	39	84.78	7	15.22	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม	44	95.65	2	4.35	0	0.00
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	38	82.61	8	17.39	0	0.00
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจาก บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	39	84.78	4	8.70	3	6.52
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	44	95.65	0	0.00	2	4.35
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	37	80.43	9	19.57	0	0.00
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	33	71.74	13	28.26	0	0.00
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	40	86.96	6	13.04	0	0.00
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	37	80.43	9	19.57	0	0.00
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	22	47.83	18	39.13	6	13.04

จากตารางที่ 54 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม (ร้อยละ 95.65) ข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ร้อยละ 95.65) ข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย (ร้อยละ 89.13) และข้อที่ 2 พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น (ร้อยละ 89.13) สิ่งที่ต้อง ปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 39.13) ข้อที่ 3 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 34.78) และข้อที่ 12 บริเวณรอบถัง มูลฝอย ไม่สะอาด มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก (ร้อยละ 28.26) ดังแผนภูมิที่ 57

แผนภูมิที่ 57 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



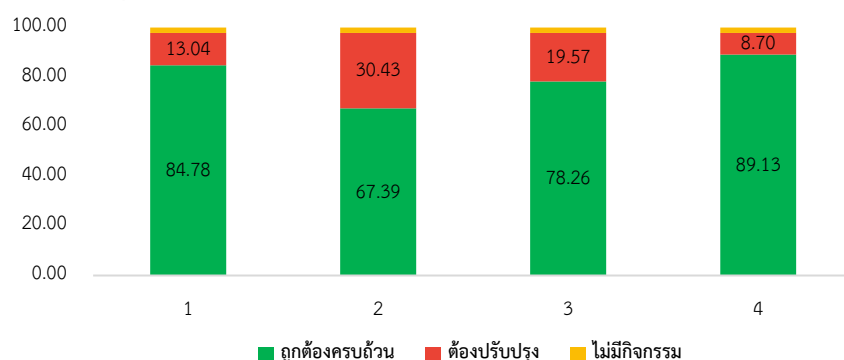
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 55

ตารางที่ 55 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	39	84.78	6	13.04	1	2.17
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	31	67.39	14	30.43	1	2.17
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	36	78.26	9	19.57	1	2.17
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปูรง ประกอบจำหน่าย และบริโภคอาหาร	41	89.13	4	8.70	1	2.17

จากตารางที่ 55 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 จัดห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 89.13) รวมถึงข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลา ให้บริการ (ร้อยละ 84.78) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 ห้องส้วมไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 30.43) และข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 19.57) ดังแผนภูมิที่ 58

แผนภูมิที่ 58 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

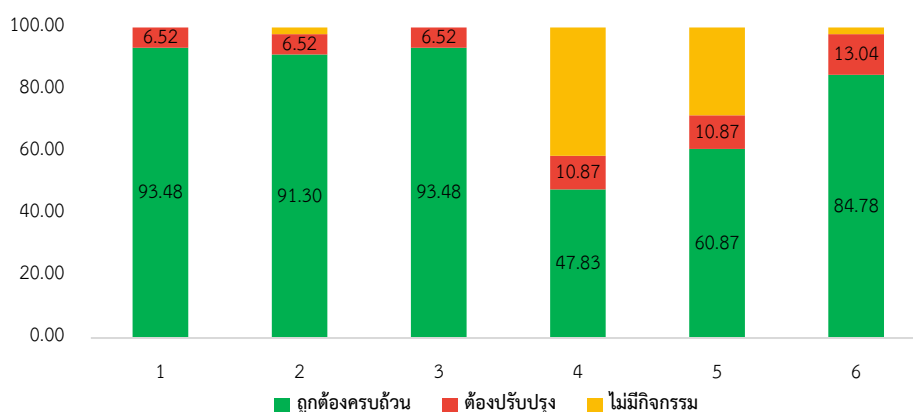


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ และโรงเรียนบางแห่งไม่มีห้องแช่เย็น (ร้อยละ 41.30) ห้องเก็บอาหาร (ร้อยละ 28.26) ดังตารางที่ 56 และแผนภูมิที่ 59

ตารางที่ 56 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	43	93.48	3	6.52	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	42	91.30	3	6.52	1	2.17
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	43	93.48	3	6.52	0	0.00
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	22	47.83	5	10.87	19	41.30
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	28	60.87	5	10.87	13	28.26
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	39	84.78	6	13.04	1	2.17

แผนภูมิที่ 59 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือ ปู่ง การเก็บรักษา (จำนวน 22 ข้อ) ประกอบด้วย 3 หัวข้อย่อย ได้แก่

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 57

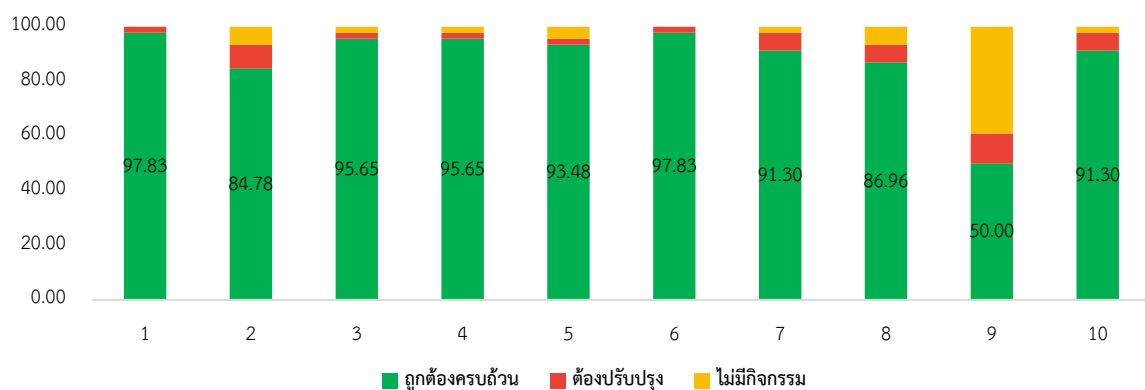
ตารางที่ 57 ข้อกำหนดสู่ลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสู่ลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	45	97.83	1	2.17	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	39	84.78	4	8.70	3	6.52
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	44	95.65	1	2.17	1	2.17
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	44	95.65	1	2.17	1	2.17
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	43	93.48	1	2.17	2	4.35
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	45	97.83	1	2.17	0	0.00
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	42	91.30	3	6.52	1	2.17

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บบที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	40	86.96	3	6.52	3	6.52
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บบที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	23	50.00	5	10.87	18	39.13
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บบแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	42	91.30	3	6.52	1	2.17

จากตารางที่ 57 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ (ร้อยละ 97.83) ข้อที่ 6 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บบในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 97.83) ข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บบ (ร้อยละ 95.65) และข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บบในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.65) ดังแผนภูมิที่ 60

แผนภูมิที่ 60 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



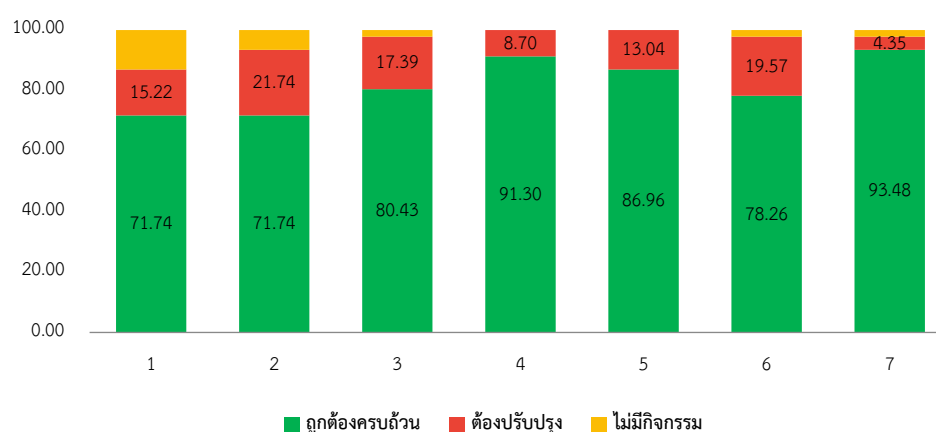
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 58

ตารางที่ 58 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	33	71.74	7	15.22	6	13.04
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	33	71.74	10	21.74	3	6.52
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	37	80.43	8	17.39	1	2.17
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	42	91.30	4	8.70	0	0.00
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	40	86.96	6	13.04	0	0.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	36	78.26	9	19.57	1	2.17
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	43	93.48	2	4.35	1	2.17

จากตารางที่ 58 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 7 น้ำใช้อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 93.48) ข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.30) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือข้อที่ 2 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ พื้นผิวภายนอกของภาชนะ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นน้อยกว่า 15 เซนติเมตร (ร้อยละ 21.74) ดังแผนภูมิที่ 61

แผนภูมิที่ 61 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



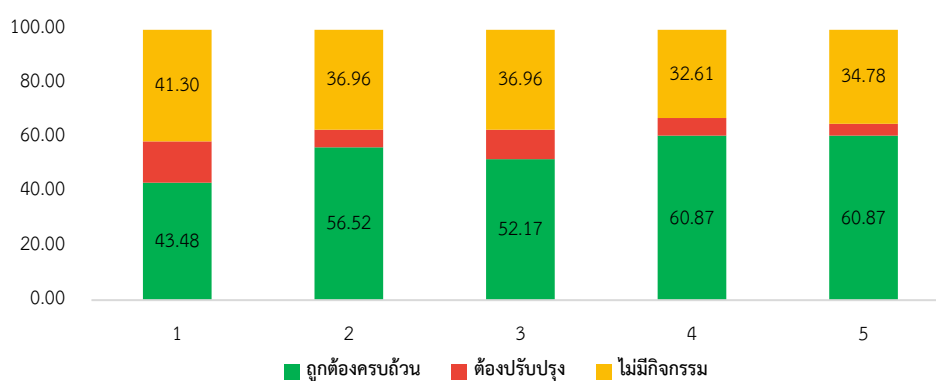
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 59

ตารางที่ 59 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	20	43.48	7	15.22	19	41.30
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	26	56.52	3	6.52	17	36.96
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขัง เฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	24	52.17	5	10.87	17	36.96
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตัก น้ำแข็งโดยเฉพาะ	28	60.87	3	6.52	15	32.61
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	28	60.87	2	4.35	16	34.78

จากตารางที่ 59 สรุปว่าน้ำแข็ง ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ (ร้อยละ 60.87) และข้อที่ 5 ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค (ร้อยละ 60.87) ดังแผนภูมิที่ 62

แผนภูมิที่ 62 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



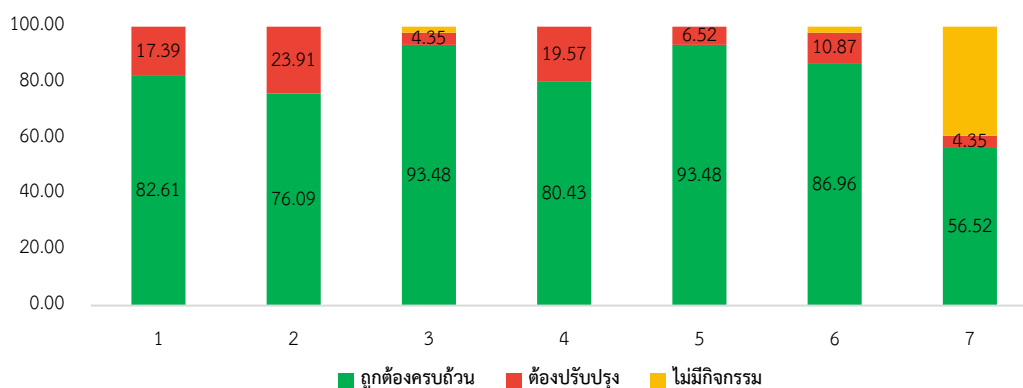
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 60

ตารางที่ 60 ข้อกำหนดสุขลักษณะสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	38	82.61	8	17.39	0	0.00
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	35	76.09	11	23.91	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	43	93.48	2	4.35	1	2.17
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	37	80.43	9	19.57	0	0.00
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	43	93.48	3	6.52	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	40	86.96	5	10.87	1	2.17
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	26	56.52	2	4.35	18	39.13
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	42	91.30	4	8.70	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	40	86.96	6	13.04	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	42	91.30	4	8.70	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	30	65.22	7	15.22	9	19.57

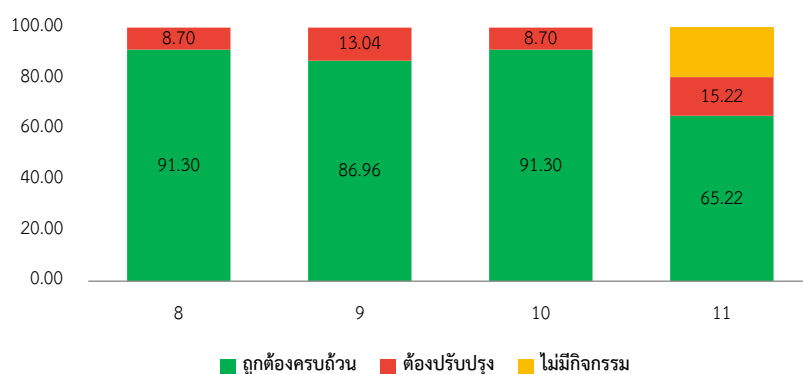
จากตารางที่ 60 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 93.48) ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปิดมิดชิด เช่น แก้ว กระป๋องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 93.48) และข้อที่ 6 ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร (ร้อยละ 86.96) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 39.13) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือข้อที่ 2 เหยียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 23.91) ข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ ไม่วางตั้ง เอาด้ามขึ้นหรือไม่วางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่ไม่สะอาด มีคราบสกปรก สูงจากพื้นน้อยกว่า 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 19.57) และข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ที่ไม่สะอาด ไม่มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 17.39) ดังแผนภูมิที่ 63

แผนภูมิที่ 63 ข้อกำหนดสุขลักษณะสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



และจากตารางที่ 60 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 91.30) ข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะ อุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.30) และข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 86.96) โดยส่วนใหญ่ไม่มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ หลังจากการทำความสะอาด (ร้อยละ 19.57) ในข้อที่ 11 ดังแผนภูมิที่ 64

แผนภูมิที่ 64 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 61

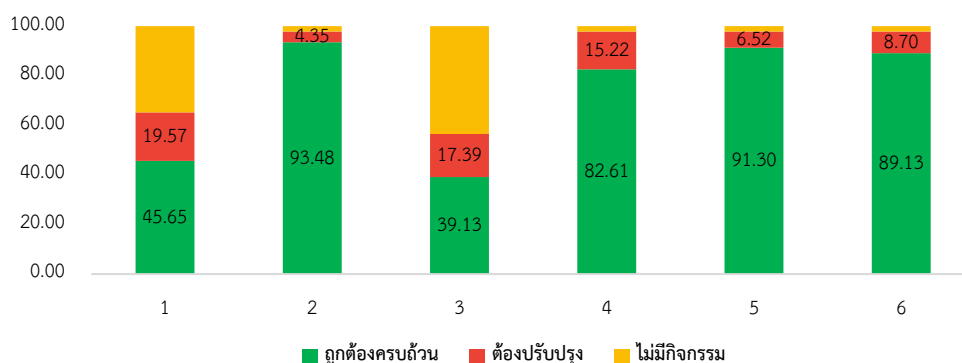
ตารางที่ 61 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)	21	45.65	9	19.57	16	34.78
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน	43	93.48	2	4.35	1	2.17
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน	18	39.13	8	17.39	20	43.48
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	38	82.61	7	15.22	1	2.17
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	42	91.30	3	6.52	1	2.17
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	41	89.13	4	8.70	1	2.17

จากตารางที่ 61 ผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 ผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารมีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 93.48) ข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 91.30) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่

หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 89.13) และส่วนใหญ่ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (ร้อยละ 43.48) ในข้อที่ 3 รวมถึงไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ) (ร้อยละ 34.78) ในข้อที่ 1 ดังแผนภูมิ ที่ 65

แผนภูมิที่ 65 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 62

ตารางที่ 62 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	16	34.78	8	17.39	22	47.83

จากตารางที่ 62 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 34.78) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 17.39) และไม่มีกิจกรรม (ร้อยละ 47.83) ดังแผนภูมิที่ 66

แผนภูมิที่ 66 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร



6. สำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร

โรงเรียนสังกัดสำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร จากทั้งหมด จำนวน 29 แห่ง ตอบกลับ จำนวน 25 แห่ง (ร้อยละ 86.21) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 711.88 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 5.85 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาดน้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 6 แห่ง (ร้อยละ 24.00) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 19 แห่ง (ร้อยละ 76.00) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 6 แห่ง (ร้อยละ 24.00) หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 6 แห่ง (ร้อยละ 24.00) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 13 แห่ง (ร้อยละ 52.00)

เมื่อพิจารณาหมวดหมู่ทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. ในสังกัดสำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร พบว่า

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ) ประกอบด้วย 4 หัวข้อย่อย ได้แก่

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 63

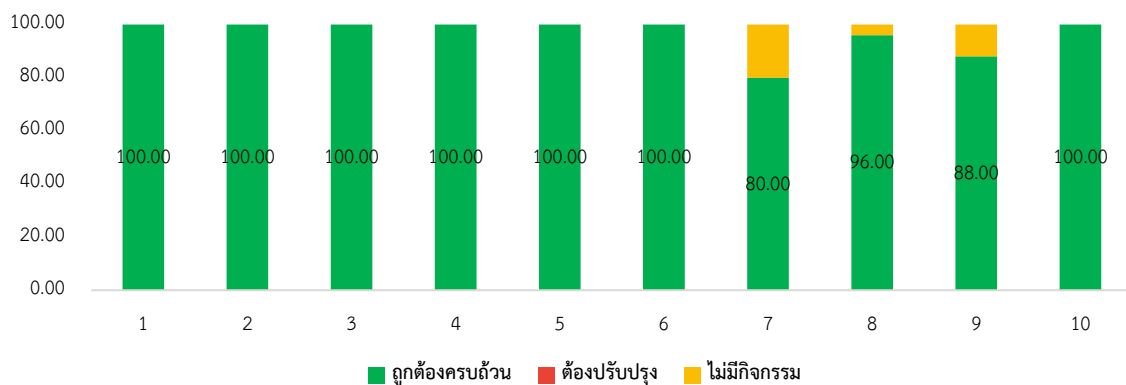
ตารางที่ 63 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	25	100.00	0	0.00	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	25	100.00	0	0.00	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	25	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	25	100.00	0	0.00	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	25	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	25	100.00	0	0.00	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	20	80.00	0	0.00	5	20.00
8. ไม่ใช้ภาชนะหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	24	96.00	0	0.00	1	4.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	22	88.00	0	0.00	3	12.00
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	25	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 63 บริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 – 10 โรงเรียนส่วนใหญ่สามารถดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) เช่น พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ อ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ เป็นต้น และบางแห่งไม่มีกิจกรรมดำเนินการ ได้แก่ การจัดบริการช้อนกลาง (ร้อยละ 20.00) ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหารใหญ่ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 12.00) และไม่ใช้กาชงดื่ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 4.00) ดังแผนภูมิที่ 67

แผนภูมิที่ 67 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



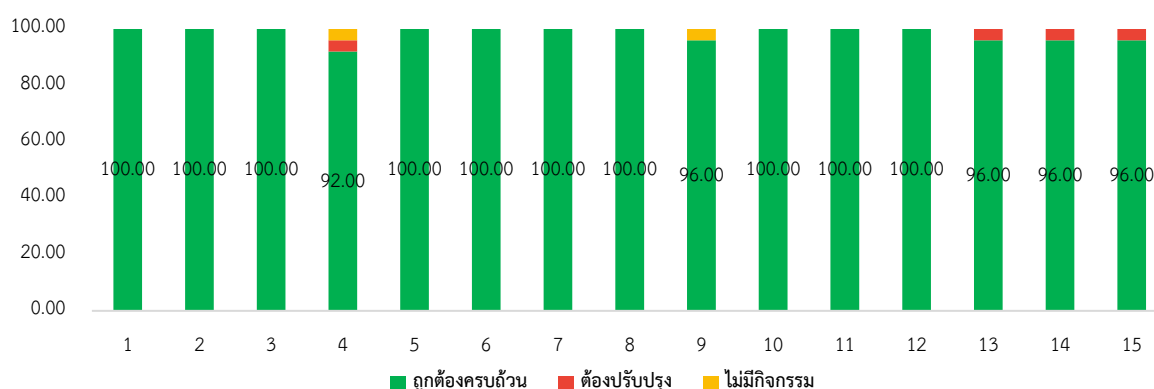
1.2 บริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 64

ตารางที่ 64 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	25	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	25	100.00	0	0.00	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	25	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	23	92.00	1	4.00	1	4.00
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	25	100.00	0	0.00	0	0.00
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	25	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณ หน้าห้องส้วม	25	100.00	0	0.00	0	0.00
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร	25	100.00	0	0.00	0	0.00
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจาก บริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลาก หรือป้ายที่ชัดเจน	24	96.00	0	0.00	1	4.00
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	25	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	25	100.00	0	0.00	0	0.00
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	25	100.00	0	0.00	0	0.00
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	24	96.00	1	4.00	0	0.00
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	24	96.00	1	4.00	0	0.00
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	24	96.00	1	4.00	0	0.00

จากตารางที่ 64 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 - 15 โรงเรียนส่วนใหญ่สามารถดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) เช่น พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมีมาใช้บรรจุอาหาร เป็นต้น สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง และการระบายอากาศไม่เพียงพอ เช่น ไม่มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น (ร้อยละ 4.00) ดังแผนภูมิที่ 68

แผนภูมิที่ 68 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



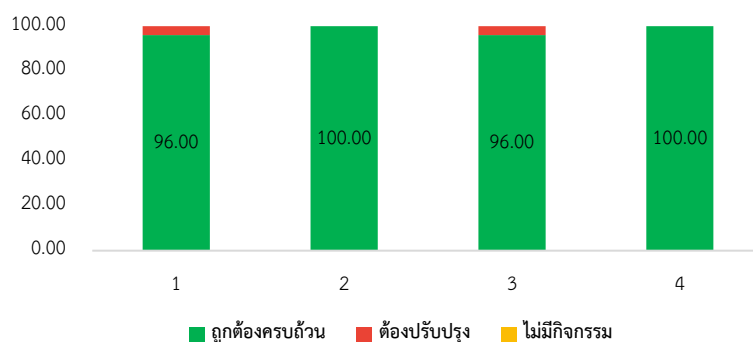
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 65

ตารางที่ 65 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	24	96.00	1	4.00	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	25	100.00	0	0.00	0	0.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	24	96.00	1	4.00	0	0.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบจำหน่าย และบริโภคอาหาร	25	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 65 บริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 จัดห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และ ประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เติรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 100.00) รวมถึงข้อที่ 2 ห้องส้วมสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ จำนวนไม่เพียงพอ สภาพไม่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 4.00) และข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 4.00) ดังแผนภูมิที่ 69

แผนภูมิที่ 69 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

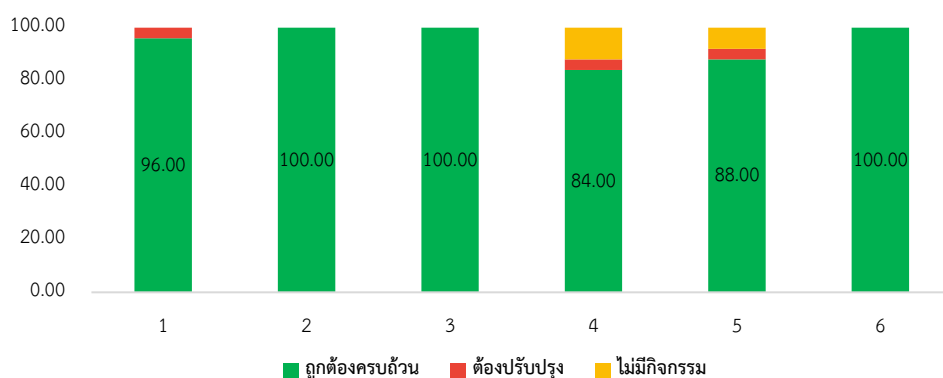


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 66 และแผนภูมิที่ 70

ตารางที่ 66 ข้อกำหนดสุขลักษณะค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	24	96.00	1	4.00	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	25	100.00	0	0.00	0	0.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	25	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	21	84.00	1	4.00	3	12.00
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	22	88.00	1	4.00	2	8.00
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	25	100.00	0	0.00	0	0.00

แผนภูมิที่ 70 ข้อกำหนดสุขลักษณะค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือ ปรง การเก็บรักษา (จำนวน 22 ข้อ) ประกอบด้วย 3 หัวข้อย่อย ได้แก่

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 67

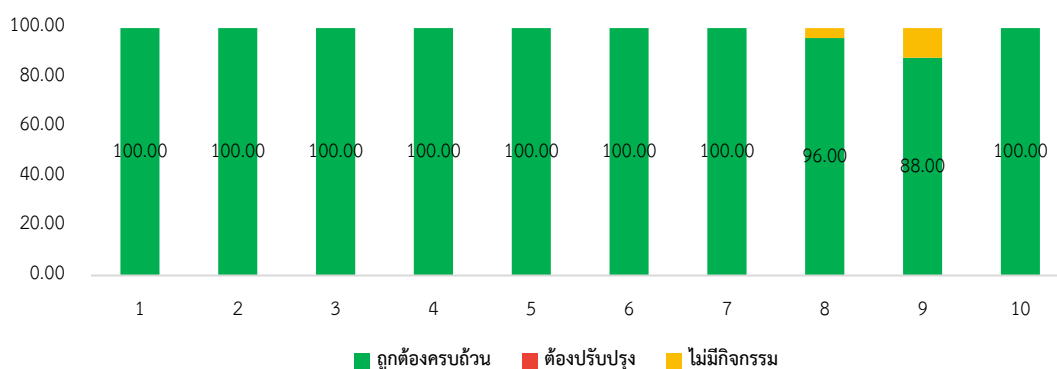
ตารางที่ 67 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	25	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	25	100.00	0	0.00	0	0.00
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	25	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	25	100.00	0	0.00	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	25	100.00	0	0.00	0	0.00
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	25	100.00	0	0.00	0	0.00
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	25	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บบที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	24	96.00	0	0.00	1	4.00
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บบที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	22	88.00	0	0.00	3	12.00
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บบแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	25	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 67 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 - 10 โรงเรียนส่วนใหญ่สามารถดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) เช่น เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บบในภาชนะสะอาด เป็นต้น ดังแผนภูมิที่ 71

แผนภูมิที่ 71 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



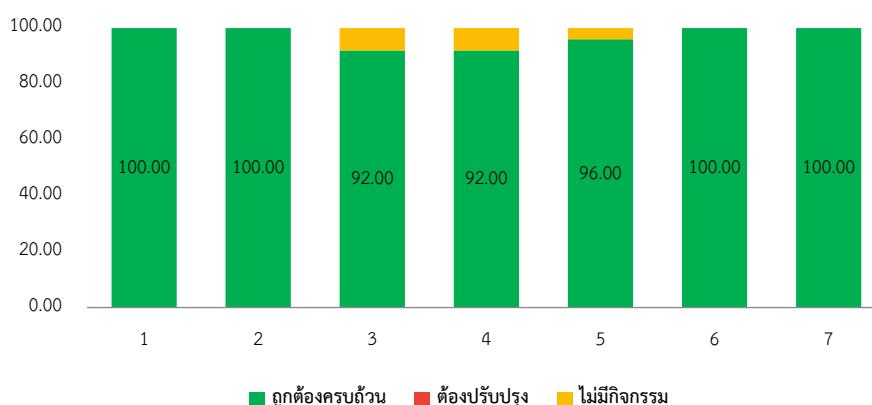
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 68

ตารางที่ 68 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	25	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	25	100.00	0	0.00	0	0.00
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ	23	92.00	0	0.00	2	8.00
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	23	92.00	0	0.00	2	8.00
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	24	96.00	0	0.00	1	4.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	25	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	25	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 68 น้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) และข้อที่ 2 พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ อยู่ในภาชนะบรรจุที่ สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 5 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 96.00) ข้อที่ 3 ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ และข้อที่ 4 ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 92.00) ดังแผนภูมิที่ 72

แผนภูมิที่ 72 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม น้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



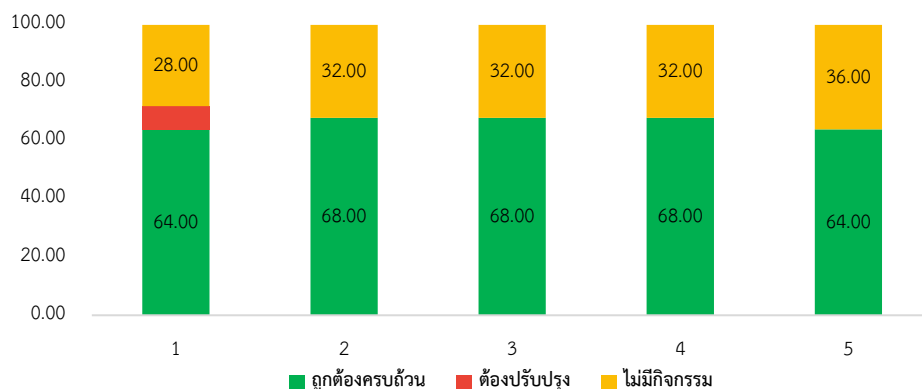
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 69

ตารางที่ 69 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	16	64.00	2	8.00	7	28.00
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	17	68.00	0	0.00	8	32.00
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉาะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	17	68.00	0	0.00	8	32.00
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	17	68.00	0	0.00	8	32.00
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	16	64.00	0	0.00	9	36.00

จากตารางที่ 69 น้ำแข็ง ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 จัดบริการน้ำแข็ง โดยเก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด ข้อที่ 3 ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉาะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ และ ข้อที่ 4 ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ (ร้อยละ 68.00) ดังแผนภูมิที่ 73

แผนภูมิที่ 73 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 70

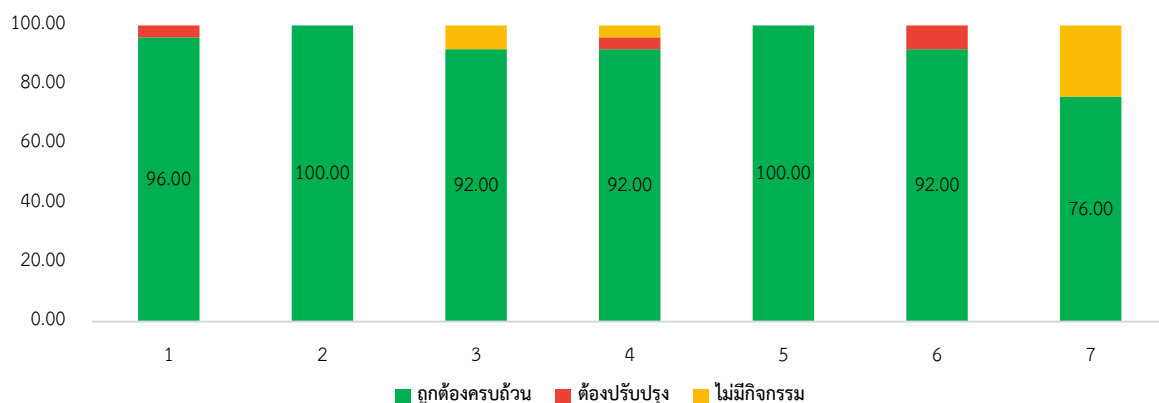
ตารางที่ 70 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	24	96.00	1	4.00	0	0.00
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	25	100.00	0	0.00	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	23	92.00	0	0.00	2	8.00
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	23	92.00	1	4.00	1	4.00
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	25	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	23	92.00	2	8.00	0	0.00
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	19	76.00	0	0.00	6	24.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	24	96.00	1	4.00	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	25	100.00	0	0.00	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วย น้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่อง ล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	25	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	24	96.00	0	0.00	1	4.00

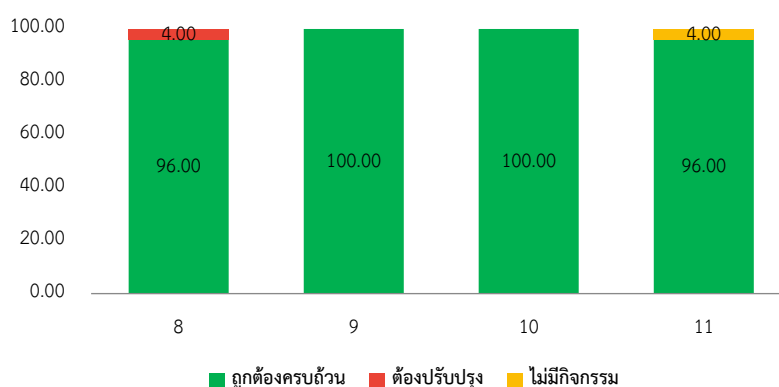
จากตารางที่ 70 สรุปว่าสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะ ข้อที่ 2 เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 96.00) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 24.00) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน ดังแผนภูมิที่ 74

แผนภูมิที่ 74 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



และจากตารางที่ 70 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหาร ออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) รายละเอียดดังตารางแสดง ดังแผนภูมิที่ 75

แผนภูมิที่ 75 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 71

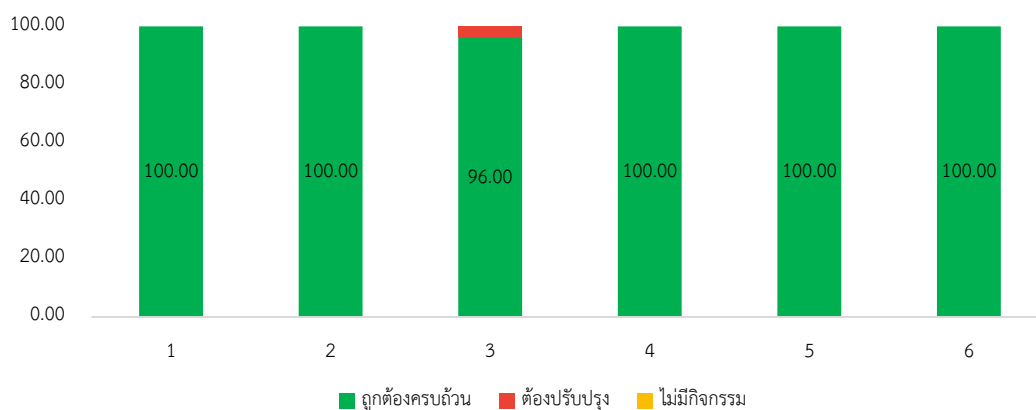
ตารางที่ 71 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจ เลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)	25	100.00	0	0.00	0	0.00
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะ ปฏิบัติงาน	25	100.00	0	0.00	0	0.00
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	24	96.00	1	4.00	0	0.00
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อ มีแขน หรือมี เครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือ วิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	25	100.00	0	0.00	0	0.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค	25	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร	25	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 71 สรุปว่าผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารในโรงเรียน ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 - 6 โรงเรียนส่วนใหญ่สามารถดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) เช่น เอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ) มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร และใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค แต่บางแห่งไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน ดังแผนภูมิที่ 76

แผนภูมิที่ 76 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 72

ตารางที่ 72 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	25	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 72 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิ ที่ 77

แผนภูมิที่ 77 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



7. กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

โรงเรียนสังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จากทั้งหมด จำนวน 39 แห่ง ตอบกลับ จำนวน 14 แห่ง (ร้อยละ 35.90) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 111.20 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 2.87 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาดน้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 9 แห่ง (ร้อยละ 64.29) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 5 แห่ง (ร้อยละ 35.71) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 14 แห่ง (ร้อยละ 100.00)

เมื่อพิจารณาหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. ในสังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น พบว่า

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ) ประกอบด้วย 4 หัวข้อย่อย ได้แก่

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 73

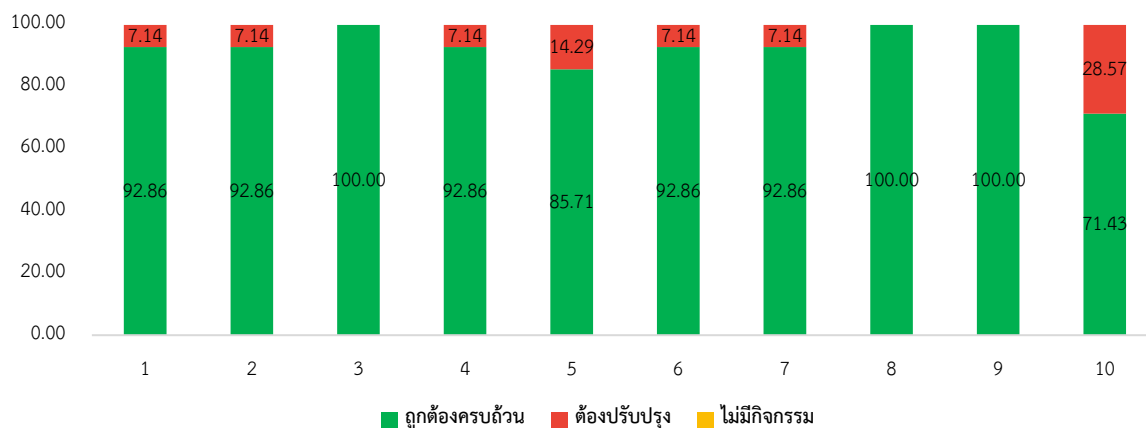
ตารางที่ 73 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	13	92.86	1	7.14	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	13	92.86	1	7.14	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	14	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	13	92.86	1	7.14	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	12	85.71	2	14.29	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	13	92.86	1	7.14	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	13	92.86	1	7.14	0	0.00
8. ไม่ใช้ภาชนะหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	14	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	14	100.00	0	0.00	0	0.00
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	10	71.43	4	28.57	0	0.00

จากตารางที่ 73 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 8 ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 9 ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก. (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 28.57) ข้อที่ 5 โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร ไม่สะอาด ชำรุดและมีคราบสกปรก (ร้อยละ 14.29) ข้อที่ 6 พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร และผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 7.14) ดังแผนภูมิที่ 78

แผนภูมิที่ 78 ข้อกำหนดสัญลักษณ์บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



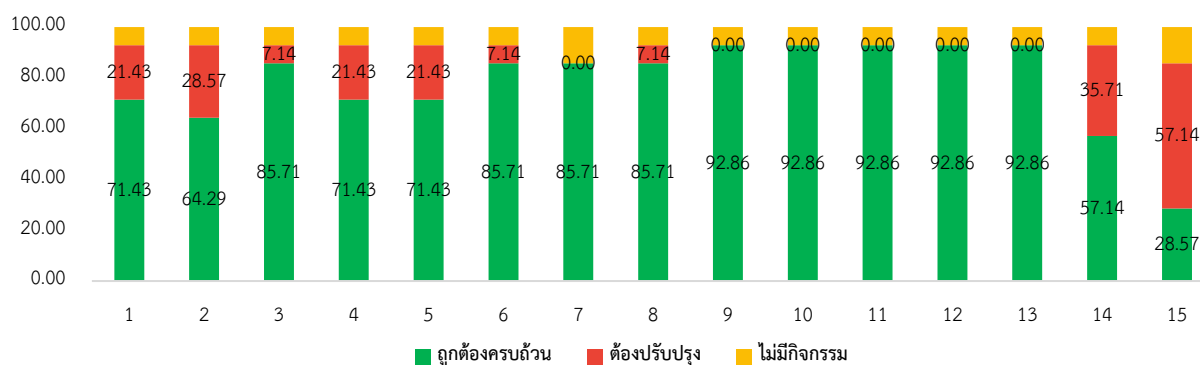
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 74

ตารางที่ 74 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	10	71.43	3	21.43	1	7.14
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	9	64.29	4	28.57	1	7.14
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	12	85.71	1	7.14	1	7.14
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	10	71.43	3	21.43	1	7.14
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	10	71.43	3	21.43	1	7.14
6. โถ้ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	85.71	1	7.14	1	7.14
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม	12	85.71	0	0.00	2	14.29
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	12	85.71	1	7.14	1	7.14
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจาก บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	13	92.86	0	0.00	1	7.14
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	13	92.86	0	0.00	1	7.14
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	13	92.86	0	0.00	1	7.14
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	13	92.86	0	0.00	1	7.14
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	13	92.86	0	0.00	1	7.14
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	8	57.14	5	35.71	1	7.14
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	4	28.57	8	57.14	2	14.29

จากตารางที่ 74 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 9 สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน (ร้อยละ 92.86) ข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ร้อยละ 92.86) ข้อที่ 11 มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด (ร้อยละ 92.86) ข้อที่ 12 บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก (ร้อยละ 92.86) และข้อที่ 13 มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น (ร้อยละ 92.86) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 57.14) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 35.71) ข้อที่ 2 พื้น ไม่สะอาด มีน้ำขัง มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น (ร้อยละ 28.57) และข้อที่ 3 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 21.43) ดังแผนภูมิที่ 79

แผนภูมิที่ 79 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



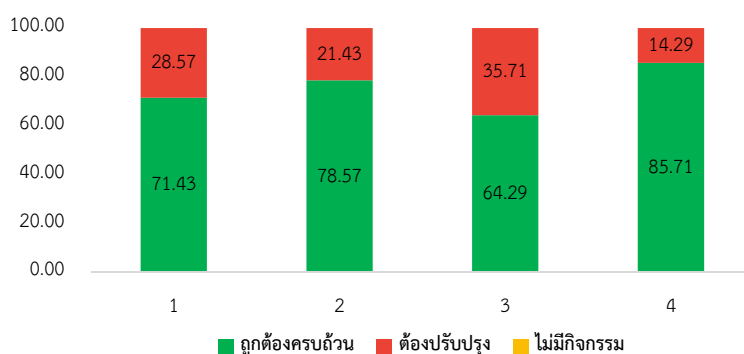
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 75

ตารางที่ 75 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	10	71.43	4	28.57	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	11	78.57	3	21.43	0	0.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	9	64.29	5	35.71	0	0.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	12	85.71	2	14.29	0	0.00

จากตารางที่ 75 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 จัดห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 92.04) รวมถึงข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลา ให้บริการ (ร้อยละ 85.32) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 ห้องส้วม ไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 15.92) ข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 13.43) ดังแผนภูมิที่ 80

แผนภูมิที่ 80 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 5 ข้อ)

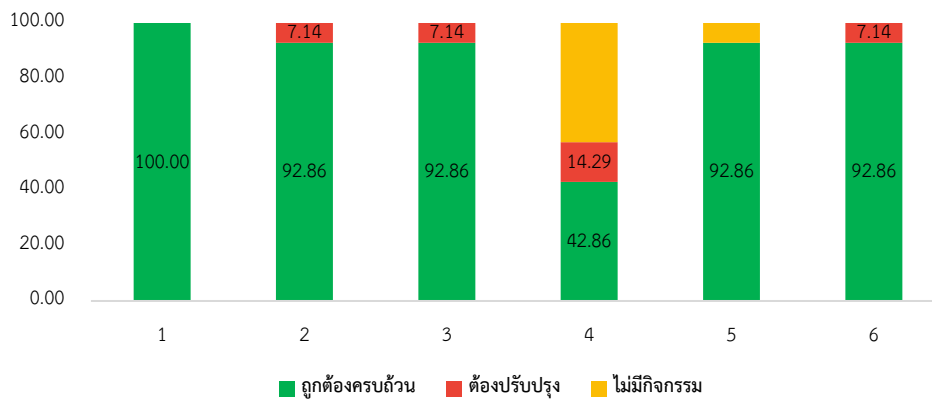


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 76 และแผนภูมิที่ 81

ตารางที่ 76 ข้อกำหนดสุขลักษณะค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	14	100.00	0	0.00	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	13	92.86	1	7.14	0	0.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	13	92.86	1	7.14	0	0.00
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	6	42.86	2	14.29	6	42.86
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	13	92.86	0	0.00	1	7.14
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	13	92.86	1	7.14	0	0.00

แผนภูมิที่ 81 ข้อกำหนดสุขลักษณะค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน 22 ข้อ) ประกอบด้วย 3 หัวข้อย่อย ได้แก่

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 77

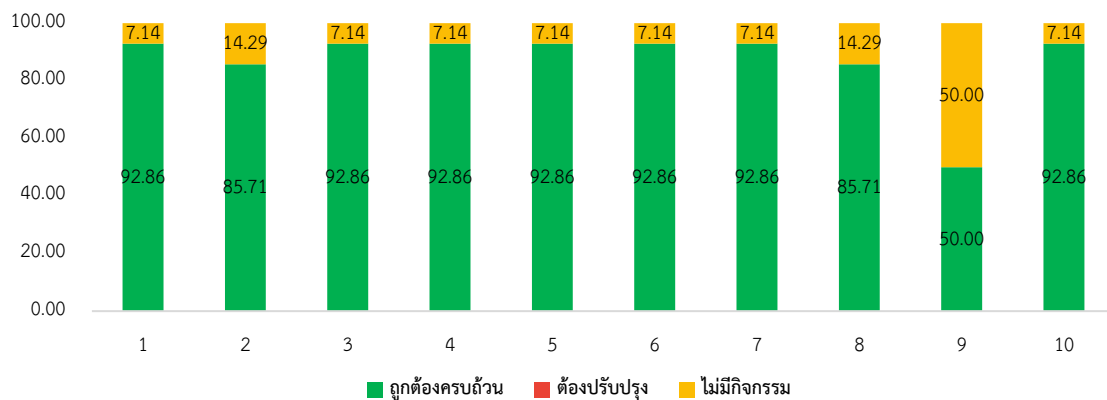
ตารางที่ 77 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	13	92.86	0	0.00	1	7.14
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	85.71	0	0.00	2	14.29
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	13	92.86	0	0.00	1	7.14
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	13	92.86	0	0.00	1	7.14
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	13	92.86	0	0.00	1	7.14
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	13	92.86	0	0.00	1	7.14

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	13	92.86	0	0.00	1	7.14
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เกือบที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	12	85.71	0	0.00	2	14.29
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เกือบที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	7	50.00	0	0.00	7	50.00
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เกือบแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	13	92.86	0	0.00	1	7.14

จากตารางที่ 77 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 98.76) ข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เกือบในภาชนะสะอาด (ร้อยละ 98.01) และข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ (ร้อยละ 97.76) ดังแผนภูมิที่ 82

แผนภูมิที่ 82 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



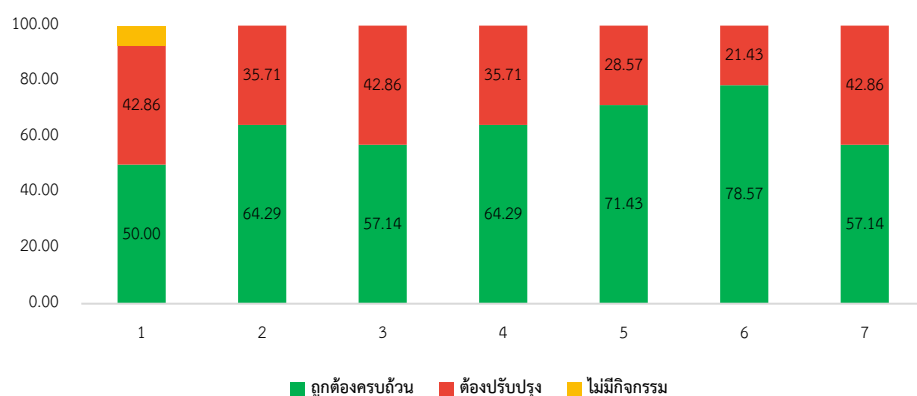
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 78

ตารางที่ 78 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	7	50.00	6	42.86	1	7.14
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	9	64.29	5	35.71	0	0.00
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	8	57.14	6	42.86	0	0.00
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	9	64.29	5	35.71	0	0.00
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	10	71.43	4	28.57	0	0.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	11	78.57	3	21.43	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	8	57.14	6	42.86	0	0.00

จากตารางที่ 78 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 6 น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 78.57) ข้อที่ 5 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 71.43) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 42.86) ข้อที่ 3 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ภาชนะบรรจุ ไม่สะอาด ไม่มีฝาปิด ไม่มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ ไม่มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ (ร้อยละ 42.86) และข้อที่ 7 น้ำใช้อยู่ในภาชนะบรรจุที่ไม่สะอาด ไม่มีสภาพดี (ร้อยละ 42.86) ดังแผนภูมิที่ 83

แผนภูมิที่ 83 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



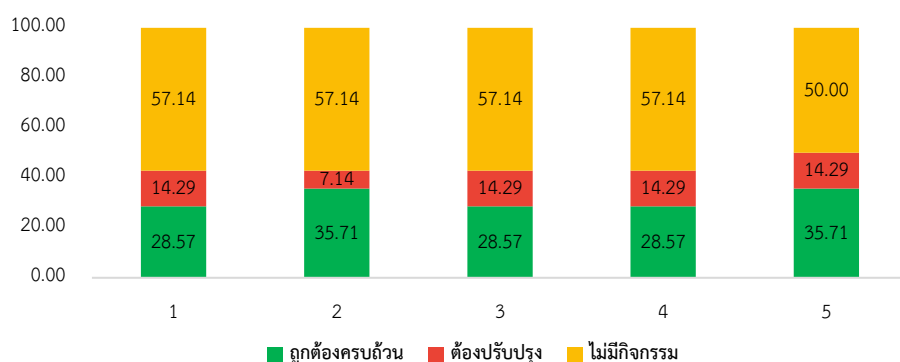
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 79

ตารางที่ 79 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	4	28.57	2	14.29	8	57.14
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	5	35.71	1	7.14	8	57.14
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉาะและหรือวางใกล้ถังขยะ	4	28.57	2	14.29	8	57.14
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง โดยเฉพาะ	4	28.57	2	14.29	8	57.14
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	5	35.71	2	14.29	7	50.00

จากตารางที่ 79 สรุปว่าน้ำแข็ง ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 – 5 โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 84

แผนภูมิที่ 84 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 80

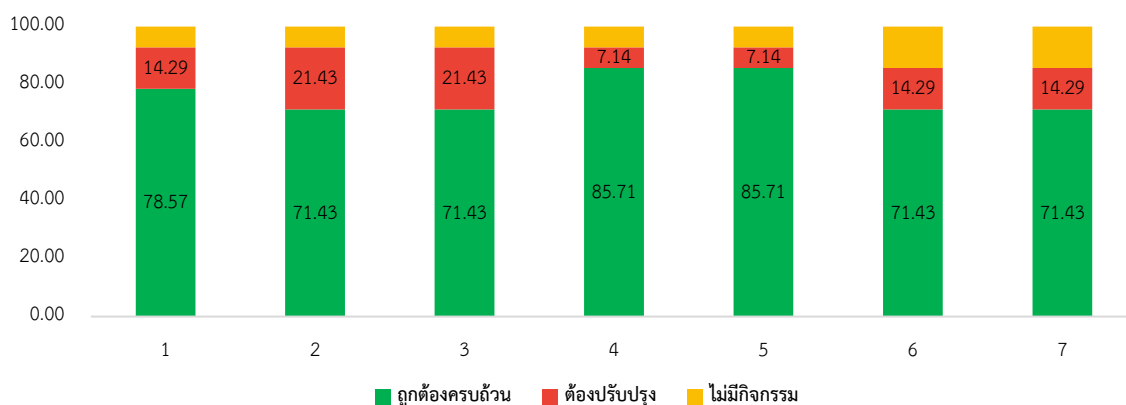
ตารางที่ 80 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	11	78.57	2	14.29	1	7.14
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	10	71.43	3	21.43	1	7.14
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ใน ภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝา ปิด/การปกปิด	10	71.43	3	21.43	1	7.14
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็น ระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	85.71	1	7.14	1	7.14
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการ อาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	85.71	1	7.14	1	7.14
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่ เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการ เก็บรักษาคุณภาพอาหาร	10	71.43	2	14.29	2	14.29
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุง อาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	10	71.43	2	14.29	2	14.29

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	85.71	2	14.29	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	12	85.71	2	14.29	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	11	78.57	3	21.43	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	9	64.29	5	35.71	0	0.00

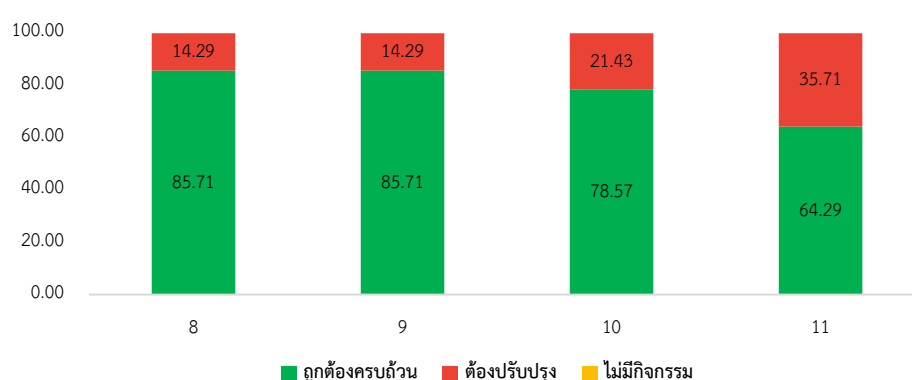
จากตารางที่ 80 สรุปว่าสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 85.71) และข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 78.57) และข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 14.29) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เชียงไม่สะอาด ไม่มีสภาพดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 21.43) และข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ไม่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และไม่มีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 21.43) ดังแผนภูมิ ที่ 85

แผนภูมิที่ 85 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



และจากตารางที่ 80 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 85.71) และข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 85.71) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือข้อที่ 11 ไม่มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด (ร้อยละ 35.71) และข้อที่ 10 ไม่มีการล้างภาชนะที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 21.43) ดังแผนภูมิที่ 86

แผนภูมิที่ 86 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 81

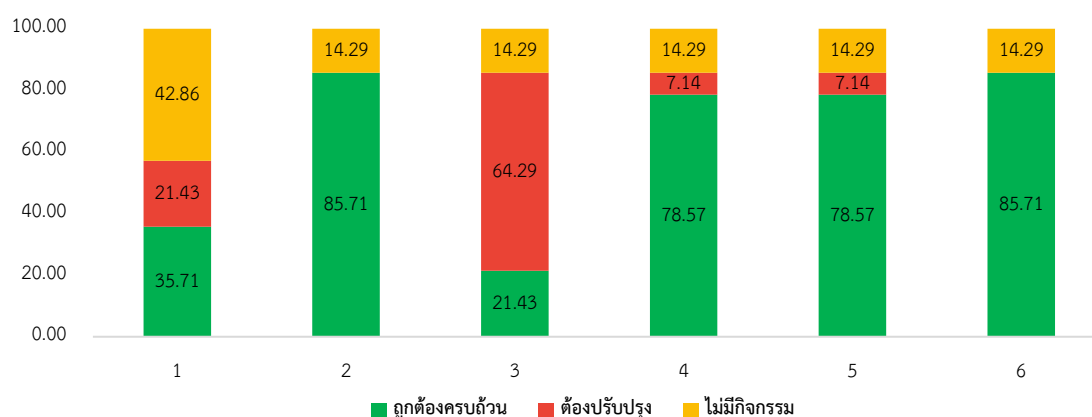
ตารางที่ 81 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือด เพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ)	5	35.71	3	21.43	6	42.86
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะ ปฏิบัติงาน	12	85.71	0	0.00	2	14.29
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่ กำหนดทุกคน	3	21.43	9	64.29	2	14.29
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่ สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	11	78.57	1	7.14	2	14.29

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	11	78.57	1	7.14	2	14.29
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร	12	85.71	0	0.00	2	14.29

จากตารางที่ 81 สรุปว่าผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารในโรงเรียน ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 85.71) ข้อที่ 4 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ร้อยละ 78.57) และข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 78.57) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือข้อที่ 3 ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน (ร้อยละ 64.29) รวมถึงข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ) (ร้อยละ 21.43) ดังแผนภูมิที่ 87

แผนภูมิที่ 87 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 82

ตารางที่ 82 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	4	28.57	3	21.43	7	50.00

จากตารางที่ 82 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 28.57) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 21.43) และไม่มีกิจกรรม (ร้อยละ 50.00) ดังแผนภูมิที่ 88

แผนภูมิที่ 88 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เอกสารอ้างอิง

1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 109 ตอนที่ 38 (ลงวันที่ 5 เมษายน 2535), 2535.
2. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, 2557.
3. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก หน้า 19-24 (ลงวันที่ 20 มิถุนายน 2561), 2561.
4. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2561.
5. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. แนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและสัมผัสอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2562.
6. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, 2564.

ภาคผนวก

การล้างมือที่ถูกวิธี 7 ขั้นตอน



ล้างมือบ่อยครั้ง
หยุดยั้ง **เชื้อโรค**

7 ขั้นตอน
20 วินาที

1. ฝ่ามือถูกัน
2. ฝ่ามือถูหลังมือ และนิ้วถูข้อมือ
3. ฝ่ามือถูฝ่ามือ และนิ้วถูข้อมือ
4. หลังนิ้วมือถูฝ่ามือ
5. ถูนิ้วหัวแม่มือโดยรอบ ด้วยฝ่ามือ
6. ปลายนิ้วมือ ถูขวางฝ่ามือ
7. ถูรอบข้อมือ

การล้างมือให้สะอาดต้องล้างด้วยน้ำและสบู่ โดยวิธีการล้างมือ 7 ขั้นตอน ทุกขั้นตอนทำ 5 ครั้ง สลับกันทั้ง 2 ข้าง

ล้างมือทุกครั้ง

ก่อน

- ก่อนปรุงอาหาร
- ก่อนรับประทานอาหาร

หลัง

- หลังเข้าห้องส้วม
- หลังหยิบจับสิ่งสกปรก
- หลังสัมผัสผู้ป่วย
- หลังเล่นกับสัตว์เลี้ยง
- หลังกลับจากนอกบ้าน

แหล่งข้อมูล : ศูนย์ควบคุมโรคติดต่อโรงพยาบาลศิริราช กรุงเทพฯ

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

3 วิธีง่ายๆลดสารพิษตกค้าง ในผักสด ผลไม้

โดยล้างคราบดิน หรือสิ่งสกปรกออกก่อน



วิธีที่ 1.

ล้างด้วยน้ำไหล

โดยแช่ในน้ำนาน 15 นาที จากนั้นเปิดน้ำไหล
แรงพอประมาณ คลี่ใบผัก ผลไม้ ถูไปมา
ประมาณ 2 นาที

ลดสารพิษตกค้าง **25-63%**

วิธีที่ 2.



น้ำส้มสายชู

โดยใช้น้ำส้มสายชู 5% 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร
แช่นาน 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

ลดสารพิษตกค้าง **60-84%**

วิธีที่ 3.



ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา

1/2 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา 10 ลิตร
แช่นาน 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

ลดสารพิษตกค้าง **90-95%**

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การตรวจเฝ้าระวังโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารอย่างง่ายด้วยชุดทดสอบภาคสนาม



How to ตรวจให้มั่นใจ

อาหาร ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหารปลอดภัยจากเชื้อโรค



ด้วยชุดตรวจสอบภาคสนาม อ.13



วิธีการ สวอป

: ไม้ปั่นสำลี 1 อัน ต่อน้ำยาตรวจสอบ 1 ขวด และภาชนะอุปกรณ์ 5 ชิ้นต่อ 1 ประเภท



จาน ชาม ด้วยขนม
สวอปพื้นที่สัมผัสอาหาร
4 ดาวครึ่ง



สวอปครึ่งนิ้วจากขอบบน
ทั้งภายในและภายนอก



สวอปที่ตัวข้อ ส้อม
ทั้งภายในและภายนอก
ที่สัมผัสอาหาร



สวอปตะเกียบ 1 นิ้วครึ่ง
รอบปลายซึ่งสัมผัสอาหาร



เจียง 1 อัน สวอป
ด้านที่ใช้งาน

สวอปมือที่ถนัด



นิ้วชี้ถึงนิ้วก้อยสวอป
ปลายนิ้วถึงข้อที่ 2
หัวแม่มือให้สวอปถึงข้อที่ 1



ขั้นตอน การเก็บตัวอย่าง

เตรียมก่อนเก็บตัวอย่าง

: ทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ 70%
เพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อโรค



วิธีการเก็บภาชนะอุปกรณ์

: ภาชนะอุปกรณ์ 5 ชิ้นต่อ 1 ประเภท

หมายเหตุ: ทุกครั้งที่มีการเปิด-ปิดฝาขวดน้ำยา
ต้องนำไปที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้ง

นำไม้ปั่นสำลีจุ่มลงในขวดน้ำยา
แล้วบิดไม้ เพื่อให้สำลีแห้งพอสมควร

ป้ายผิวภาชนะอุปกรณ์ที่จะตรวจ
โดยป้ายพร้อมหมุนไม้ไปซ้ำๆ
4 ครั้ง (2x2) ป้ายซ้ำจุดเดิม 3 ครั้ง

นำไม้ปั่นสำลีจุ่มลงในขวดน้ำยา อ.13
แล้วทำซ้ำขั้นตอน 1 - 2 กับอุปกรณ์ชิ้นต่อไป

เมื่อสวอปครบ 5 ชิ้น แล้วหักไม้สวอป
ฆ่าเชื้อปากขวด และปิดฝาขวดทันที

วิธีการเก็บตัวอย่างอาหาร

หมายเหตุ: ทุกครั้งที่มีการเปิด-ปิดฝาขวดน้ำยา
ต้องนำไปที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้ง

อาหารแข็ง



อาหารเหลว



การอ่านผลการทดสอบ

ใส่ตัวอย่าง และตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24-48 ชม.

1

ปราศจากเชื้อ

2

มีฟองใส
ไม่มี
การปนเปื้อน

3

มีฟองเหลืองปน
มีฟองแก๊ส
มีการปนเปื้อน

4

สีเหลืองปน
มีฟองแก๊ส
มีการปนเปื้อน

มีอายุการใช้งาน

: เมื่อเก็บที่อุณหภูมิห้อง 2 เดือน

: เมื่อเก็บในตู้เย็น 6 เดือน นับจากวันที่ผลิต



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

อ่านความรู้เพิ่มเติม www.multimedia.anamai.moph.go.th | หมายเลข : 20 ม.ค. 2564



แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ใช้สำหรับตรวจประเมินโรงอาหารในสถานศึกษา สถานพัฒนาเด็กปฐมวัยที่ประกอบอาหารกลางวันโดยสถานที่นั้น หรือ มีผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร หรือสถานที่นั้นมีการจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1. ชื่อโรงอาหาร
 2. ชื่อสถานศึกษา,สถานพัฒนาเด็กปฐมวัย,หน่วยงาน.....สังกัด
 - จำนวนนักเรียน หรือพนักงาน.....คน
 3. จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร จำนวน คน/วัน
 4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
 5. ขนาดพื้นที่ ☐ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ☐ มากกว่า 200 ตารางเมตร
 6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
 - ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
 - ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
-

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร จำนวน 75 ข้อ (5 หมวด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : ร้านอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

2. ต้องปรับปรุง : ร้านอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ

ผู้ตรวจประเมินแนะนำให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

3. ไม่มีกิจกรรม : ร้านอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร

ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดตัว เป็นเช็ดเช็ดบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเช็ดเช็ดในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเช็ดเช็ด ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลม ดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม				
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)				
2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)				
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)				
รวม				

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย ออย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
<u>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ</u>				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
<u>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท</u>				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				
<u>น้ำใช้</u>				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังแฉะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหลใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) (ไม่มีตอบ ไม่มีกิจกรรม)

ข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) (ไม่มีตอบ ไม่มีกิจกรรม)

ข้อกำหนด	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อน โค ลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง				
รวม				

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....
.....
.....

ผู้ตรวจ (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
 หน่วยงาน : จังหวัด :
 เจ้าของสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร.....
 วันที่ตรวจแนะนำ

ผู้ประสานงาน: กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

1. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

โทร 0 2590 4178 เบอร์มือถือ 08 0397 4445 e-mail: Araya.w@anamai.mail.go.th2.

น.ส.ชนัญญา เลิศสุโขชนิชย์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

โทร 0 2590 4178 เบอร์มือถือ 08 6974 1585 e-mail: Chanunnisa.l@anamai.mail.go.th

Link google form: <https://qr.go.page.link/nSFYi>

QR-code : แบบสำรวจสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงครัวโรงเรียน กพด.



ข้อมูลการตอบกลับการประเมินตนเอง
ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด.
ปีงบประมาณ 2565

ข้อมูลการตอบกลับรายสังกัด	Link: shorturl.at/dCE23 QR-code 
ข้อมูลการตอบกลับรายเขตสุขภาพ	Link: shorturl.at/biGR9 QR-code 



การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน กพด. (รายสังกัด) - ปีงบประมาณ 2565



คณะผู้จัดทำ

น.ส.ชลัญญิศา เลิศสุโทชวณิชย์
น.ส.อารยา วงศ์ป้อม

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย