



การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน กพด.(รายเขตสุขภาพ) 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 และดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกต้องสุขลักษณะ ส่งผลให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อ

กรมอนามัย 2565

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	1
แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2565	4
ผลการประเมินตนเองตามแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. (ภาพรวม)	7
ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน กพด. (รายละเอียดสุขภาพ)	23
ภาคผนวก	195

บทสรุปผู้บริหาร

สรุปการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2565

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

กรมอนามัย ในฐานะที่จัดทำมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ได้ดำเนินการขับเคลื่อนงาน สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2565 โดยการสำรวจสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาล อาหารโรงอาหารในโรงเรียนผ่านการประเมินตนเองของผู้รับผิดชอบโรงอาหารในโรงเรียน พบว่า โรงเรียน กพด. ทั้งหมด จำนวน 888 แห่ง มีผลการตอบกลับผ่าน google form จำนวน 402 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 45.71 ซึ่งโรงเรียน กพด. มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 244.60 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปูรง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 10.20 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปูรง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน กพด. โดยพื้นที่โรงอาหารมีขนาด มากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 213 แห่ง (ร้อยละ 52.99) และขนาดน้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 189 แห่ง (ร้อยละ 47.01) มีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปูรง ประกอบ อาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 29 แห่ง (ร้อยละ 7.21) หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 19 แห่ง (ร้อยละ 4.73) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 354 แห่ง (ร้อยละ 88.06) ทั้งนี้เมื่อพิจารณา สุขลักษณะของโรงอาหารรายหมวดทั้ง 5 หมวด ที่โรงเรียนสามารถดำเนินการได้อย่างครบถ้วน และข้อกำหนด ที่ต้องมีการปรับปรุงมากที่สุด รายหมวดเป็นดังนี้

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร ประกอบด้วย 4 หัวข้อย่อย ได้แก่

1. บริเวณที่บริโภคอาหาร พบว่า เป็นเขตปลอดบุหรืตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 97.26) มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 94.78) และพื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ (ร้อยละ 93.78) และสิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 25.12) พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 15.17) ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 12.19)

2. บริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร พบว่า ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ร้อยละ 95.02) ไม่เตรียม ประกอบ หรือปูรงอาหาร บนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม (ร้อยละ 94.53) และพื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย (ร้อยละ 94.28) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ไม่มีระบบชักโครก/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 29.50) ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 15.67) ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 14.68)

3. บริเวณห้องส้วม พบว่า ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บเตรียม ปูรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 92.04) รวมถึงห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 85.32) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ห้องส้วมไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 15.92) อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การไม่ได้ ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 13.43)

4. ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือ ปูรง การเก็บรักษา ประกอบด้วย 3 หัวข้อย่อย ได้แก่

1. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค พบว่า เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปูรงหรือเก็บ (ร้อยละ 98.76) อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด (ร้อยละ 98.01) และเนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ (ร้อยละ 97.76)

2. น้ำดื่ม และน้ำใช้ พบว่า น้ำใช้อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 92.79) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 92.54) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 13.68)

3. น้ำแข็ง พบว่า โรงเรือนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง แต่บางแห่งที่มีการจัดบริการน้ำแข็ง ดังนั้น สิ่งที่ต้องดำเนินการ คือ น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย. เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉาะเฉาะ หรือวางใกล้ถังขยะ ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ พบว่า จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.77) เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้มใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 92.79) และช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.29) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 29.85) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ เชียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 14.18) สำหรับการล้างภาชนะอุปกรณ์ พบว่า ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 95.77) ที่สำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.27) และมีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 94.78)

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร ผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 96.27) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 96.02) และมีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน (ร้อยละ 95.52) ส่วนใหญ่ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (ร้อยละ 29.85) รวมถึงไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือด เพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ) (ร้อยละ 25.12)

หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 55.47) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 27.36)

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 ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

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 บ่อตกไข่ไม่มีประสิทธิภาพ 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 สถานการณ์การ จัดการสุขาภิบาล อาหารโรงเรียน (แห่ง)	65	35	20	14	11	4	35	12	15	11	30	15	267
ร้อยละ 80 ของ ผู้ดูแลโรงเรียนได้รับ การพัฒนา 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. พัฒนาศักยภาพผู้ดูแลโรงเรียน กพด. ในการควบคุม กำกับ ดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ
2. เสริมสร้างความร่วมมือของโรงเรียนในการพัฒนาโรงเรียนให้ถูกสุขลักษณะ จัดบริการอาหารที่ปลอดภัยให้กับนักเรียน
3. เริ่มระบบการขับเคลื่อนและพัฒนางานระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด.

แนวทางการดำเนินงาน : ส่วนกลาง กรมอนามัย

1. ประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2565
2. ประสานความร่วมมือภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
3. พัฒนาแนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียนในโรงเรียน กพด.
4. สุ่มประเมินการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียนในโรงเรียน 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 อหิวาต์ระร่วง 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	จำนวนโรงเรียน ทั้งหมด (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 ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
โรงอาหารในโรงเรียน กพด. พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 3

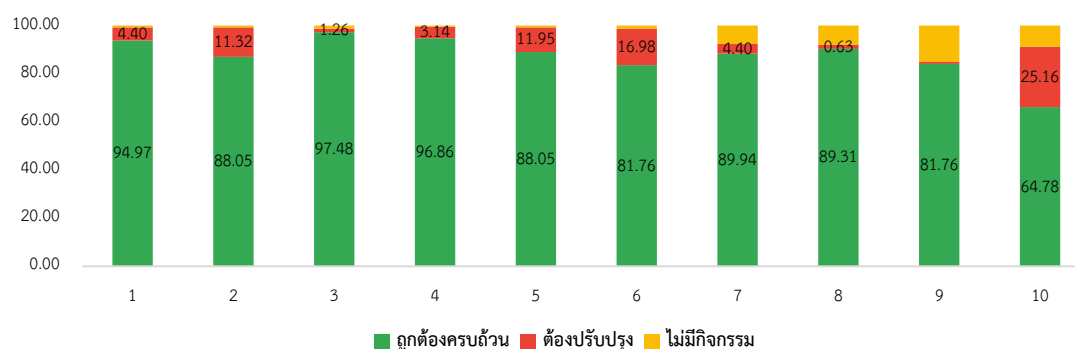
ตารางที่ 3 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ใน ระหว่างให้บริการ	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 ในพื้นที่บริโภคอาหาร	154	96.86	5	3.14	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก	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 สำหรับอาหารที่ต้อง รับประทานร่วมกัน	143	89.94	7	4.40	9	5.66
8. ไม่ใช้ภาชนะหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่ รับประทานอาหาร	142	89.31	1	0.63	16	10.06
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็น เชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้ แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	130	81.76	0	0.00	29	18.24
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับ ป้องกันอัคคีภัย	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 ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 4

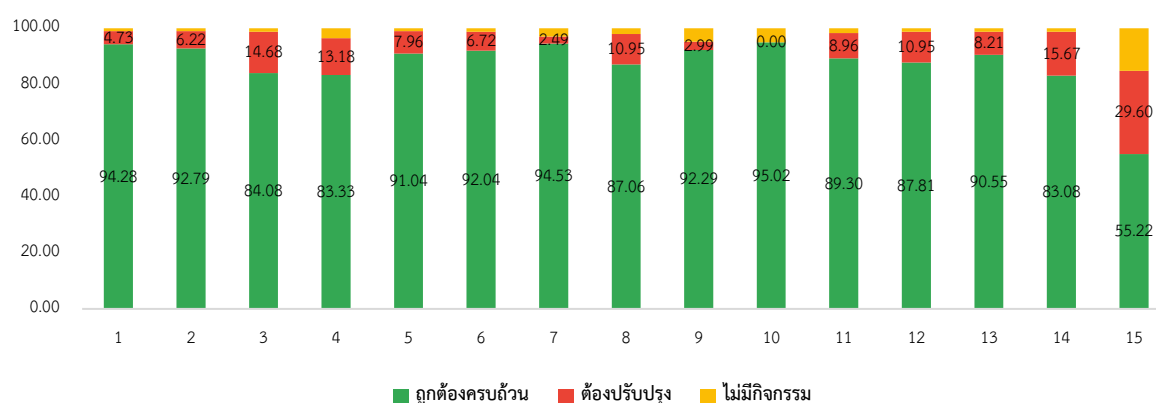
ตารางที่ 4 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาด ได้ง่าย	379	94.28	4	4.73	4	1.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร บนพื้น	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. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	370	92.04	5	6.72	5	1.24
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	380	94.53	12	2.49	12	2.99

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร	350	87.06	8	10.95	8	1.99
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียมปรุง 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 และบริเวณหน้าต่างส้วม (ร้อยละ 94.53) และข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย (ร้อยละ 94.28) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 29.50) 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)



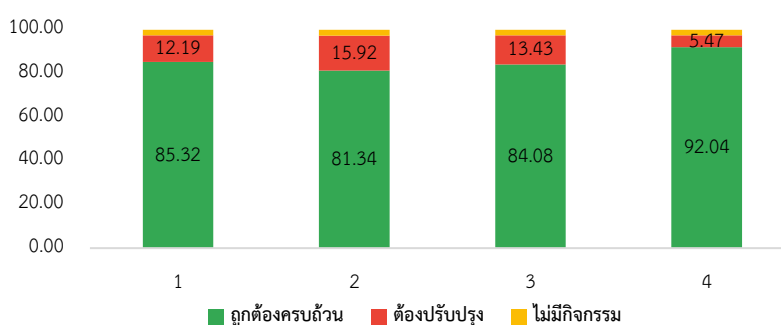
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 5

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)

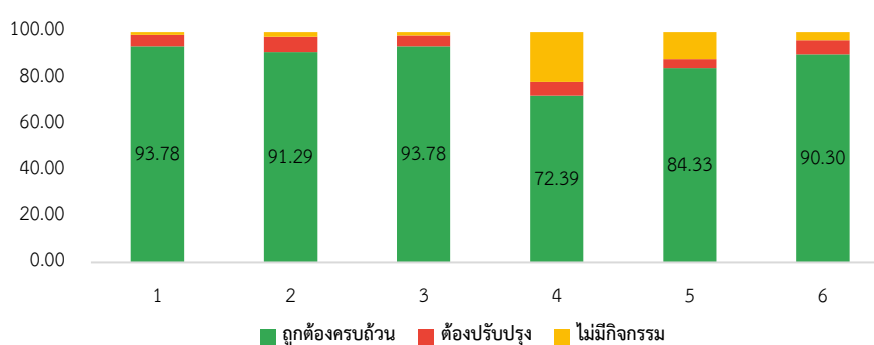


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคะอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 6 และผังแผนภูมิที่ 4

ตารางที่ 6 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคะอาหาร 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 ปู่ง การเก็บรักษา (จำนวน 22 ข้อ) ประกอบด้วย
3 หัวข้อย่อย ได้แก่

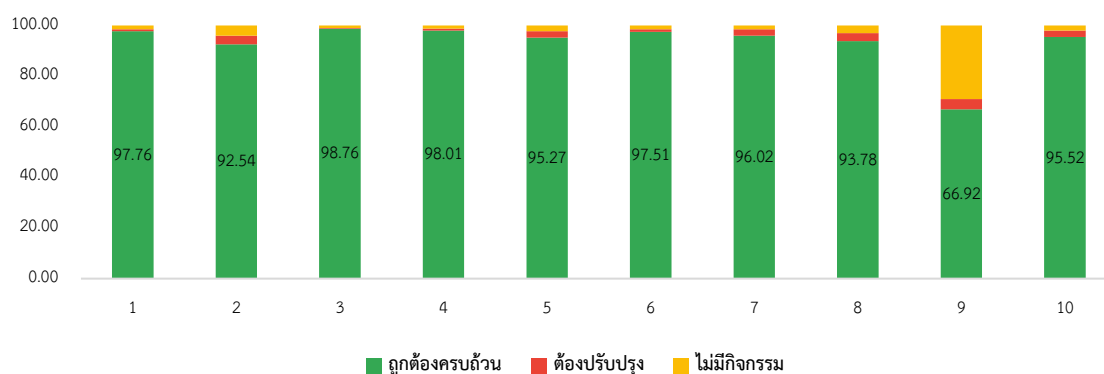
2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

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 ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	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. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	392	97.51	4	1.00	6	1.49
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	386	96.02	10	2.49	6	1.49
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	377	93.78	13	3.23	12	2.99
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	269	66.92	16	3.98	117	29.10
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	384	95.52	10	2.49	8	1.99

จากตารางที่ 7 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนด
 สุขลักษณะที่ 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

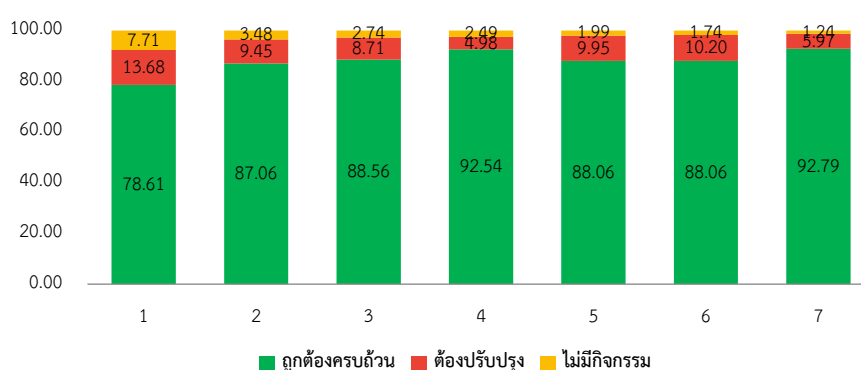
ตารางที่ 8 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเอกสารบออาหาร (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 มีอุปกรณ์ ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ	356	88.56	35	8.71	11	2.74
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	372	92.54	20	4.98	10	2.49

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงาน ราชการรับรอง	354	88.06	40	9.95	8	1.99
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการ ปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของ เจ้าหน้าที่	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 ข้อกำหนดสัญลักษณ์ที่ 7 น้ำใช้อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 92.79) ข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 92.54) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุ ปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 13.68) ดังแผนภูมิที่ 6

แผนภูมิที่ 6 ข้อกำหนดสัญลักษณ์น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



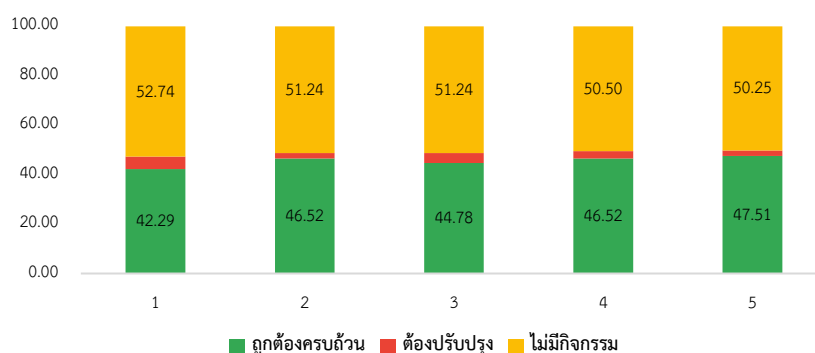
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	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 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขัง เอะอะ หรือวางใกล้ถังขยะ	180	44.78	16	3.98	206	51.24
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)



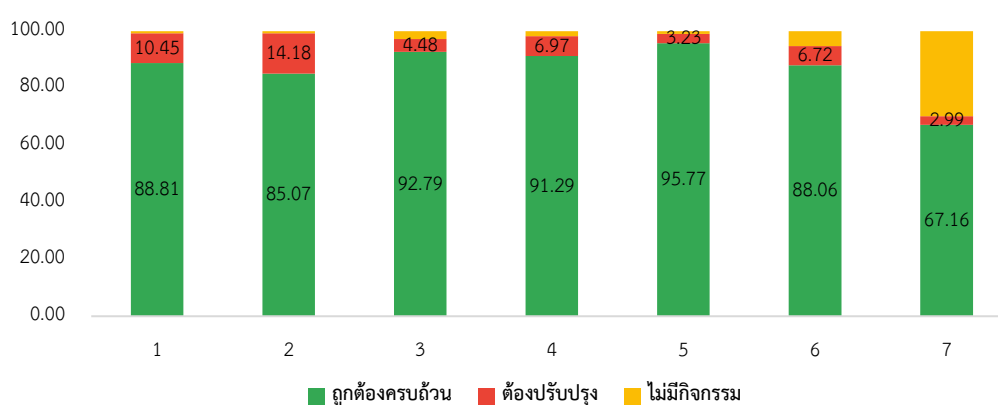
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 10

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 มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	342	85.07	57	14.18	3	0.75
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	373	92.79	18	4.48	11	2.74
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	367	91.29	28	6.97	7	1.74
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 และ ใส่ในภาชนะรองรับ 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

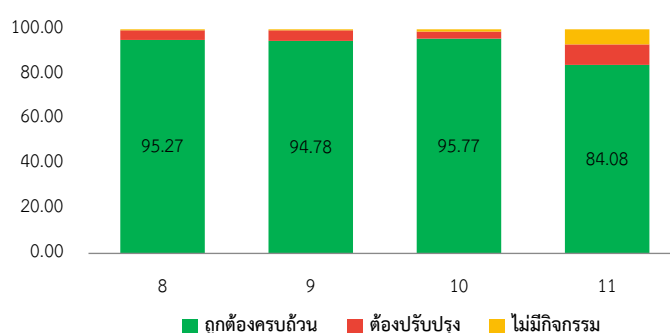
จากตารางที่ 10 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.77) ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 92.79) และข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้ง เอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.29) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 29.85) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มี อุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เชียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ ระหว่างเนื้อสัตว์สุก 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



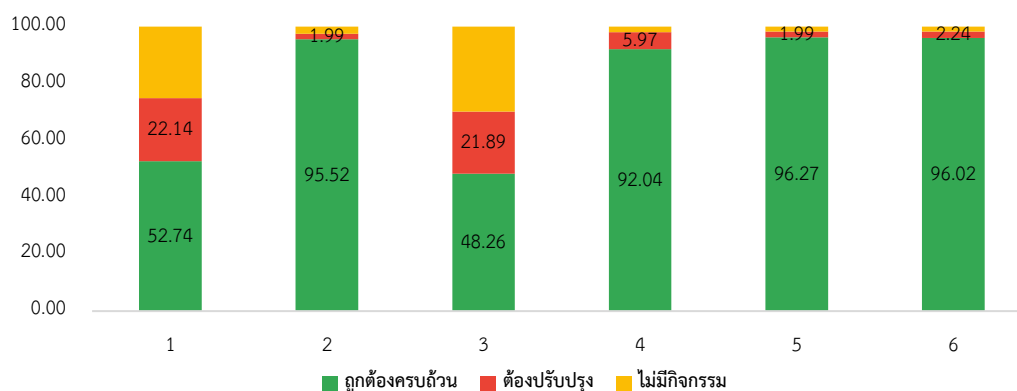
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 11

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 ในขณะปฏิบัติงาน	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 และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม 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 ในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร	386	96.02	9	2.24	7	1.74

จากตารางที่ 11 สรุปว่าผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหารข้อกำหนดสุขลักษณะที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 96.27) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 96.02) และข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน (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 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (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
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (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)



ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร
ในโรงเรียน กพด. (รายเขตสุขภาพ)
ปีงบประมาณ 2565

เขตบริการสุขภาพที่ 1

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 1 จากทั้งหมด จำนวน 376 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 65 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 106 แห่ง (ร้อยละ 28.19) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 218.09 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 11.04 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุงประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 54 แห่ง (ร้อยละ 50.94) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 52 แห่ง (ร้อยละ 49.06) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 11 แห่ง (ร้อยละ 10.38) หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 6 แห่ง (ร้อยละ 5.66) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 89 แห่ง (ร้อยละ 83.96)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตสุขภาพที่ 1 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 13

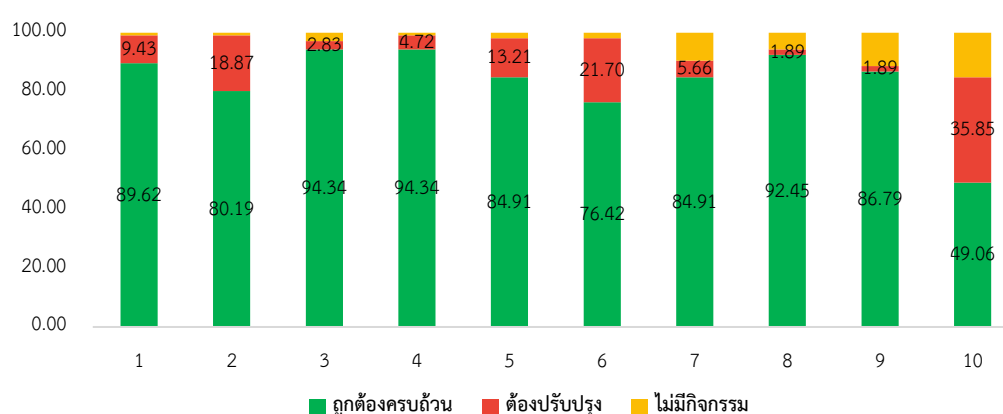
ตารางที่ 13 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	95	89.62	10	9.43	1	0.94
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	85	80.19	20	18.87	1	0.94
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	100	94.34	3	2.83	3	2.83
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	100	94.34	5	4.72	1	0.94
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก	90	84.91	14	13.21	2	1.89
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	81	76.42	23	21.70	2	1.89
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	90	84.91	6	5.66	10	9.43

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	98	92.45	2	1.89	6	5.66
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐานมอก.	92	86.79	2	1.89	12	11.32
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	52	49.06	38	35.85	16	15.09

จากตารางที่ 13 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 94.34) ข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 94.34) และข้อที่ 8 ไม่ใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 92.45) และสิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 35.85) ข้อที่ 6 พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 21.70) และข้อที่ 2 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 18.87) ข้อที่ 5 โต๊ะหรือเก้าอี้ที่ใช้บริโภคอาหารไม่สะอาด ขรุขระและมีคราบสกปรก (ร้อยละ 13.21) ดังแผนภูมิที่ 12

แผนภูมิที่ 12 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



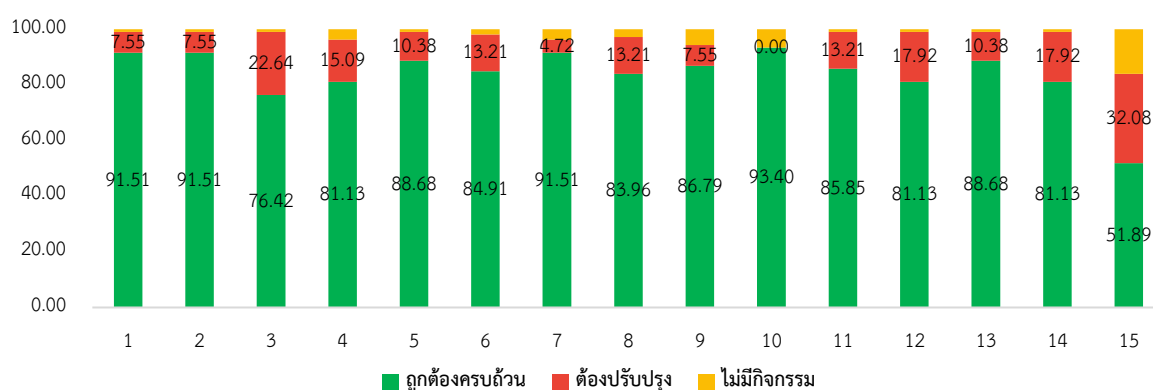
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 14

ตารางที่ 14 ข้อกำหนดสัญลักษณ์บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	97	91.51	8	7.55	1	0.94
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	97	91.51	8	7.55	1	0.94
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	81	76.42	24	22.64	1	0.94
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	86	81.13	16	15.09	4	3.77
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	94	88.68	11	10.38	1	0.94
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	90	84.91	14	13.21	2	1.89
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	97	91.51	5	4.72	4	3.77
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	89	83.96	14	13.21	3	2.83
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	92	86.79	8	7.55	6	5.66
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	99	93.40	0	0.00	7	6.60
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	91	85.85	14	13.21	1	0.94
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	86	81.13	19	17.92	1	0.94
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	94	88.68	11	10.38	1	0.94
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	86	81.13	19	17.92	1	0.94
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	55	51.89	34	32.08	17	16.04

จากตารางที่ 14 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ร้อยละ 93.40) ข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย (ร้อยละ 91.51) ข้อที่ 2 พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น (ร้อยละ 91.51) ข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม (ร้อยละ 91.51) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 32.08) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 15.67) ข้อที่ 3 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 22.64) ดังแผนภูมิที่ 13

แผนภูมิที่ 13 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



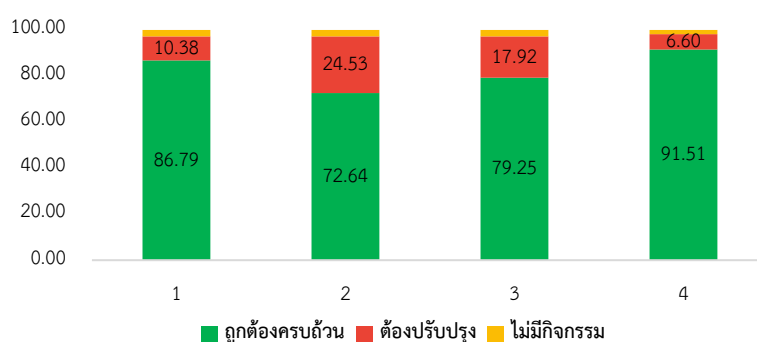
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 15

ตารางที่ 15 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	92	86.79	11	10.38	3	2.83
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	77	72.64	26	24.53	3	2.83
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	84	79.25	19	17.92	3	2.83
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปูรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	97	91.51	7	6.60	2	1.89

จากตารางที่ 15 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และ ประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เติรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 91.51) รวมถึงข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 86.79) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 ห้องส้วมไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 24.53) ข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรกใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 17.92) ดังแผนภูมิที่ 14

แผนภูมิที่ 14 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)



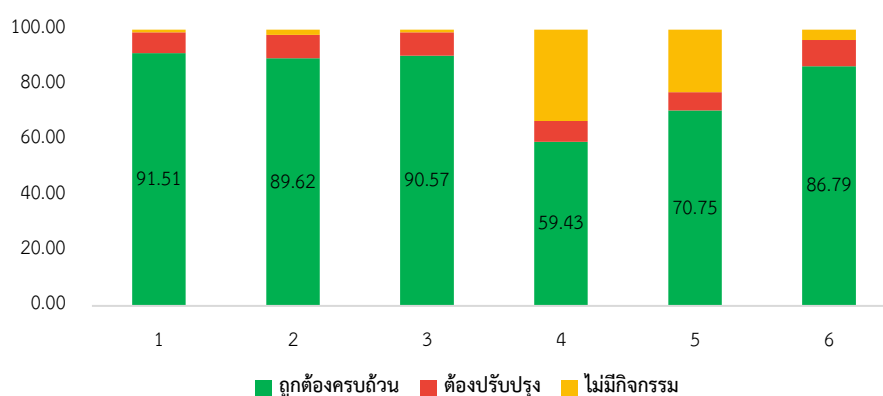
1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ และโรงเรียนบางแห่งไม่มีห้องแช่เย็นหรือห้องเก็บอาหารแห้ง/สด ดังตารางที่ 16 และแผนภูมิที่ 15

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)	97	91.51	8	7.55	1	0.94
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	95	89.62	9	8.49	2	1.89
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	96	90.57	9	8.49	1	0.94

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	63	59.43	8	7.55	35	33.02
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	75	70.75	7	6.60	24	22.64
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	92	86.79	10	9.43	4	3.77

แผนภูมิที่ 15 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 17

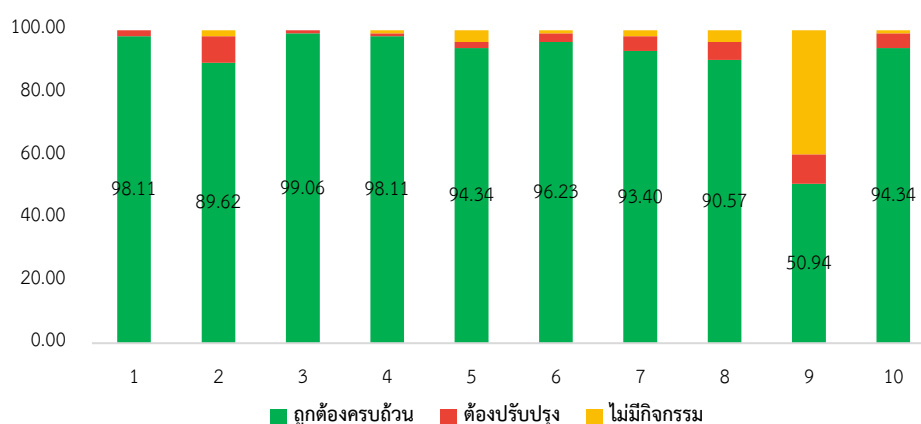
ตารางที่ 17 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือ ลักษณะผิดปกติ	104	98.11	2	1.89	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	95	89.62	9	8.49	2	1.89

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	105	99.06	1	0.94	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	104	98.11	1	0.94	1	0.94
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	100	94.34	2	1.89	4	3.77
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	102	96.23	3	2.83	1	0.94
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	99	93.40	5	4.72	2	1.89
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	96	90.57	6	5.66	4	3.77
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	54	50.94	10	9.43	42	39.62
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	100	94.34	5	4.72	1	0.94

จากตารางที่ 17 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 99.06) ข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ (ร้อยละ 98.11) และข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด (ร้อยละ 98.11) ดังแผนภูมิที่ 16

แผนภูมิที่ 16 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



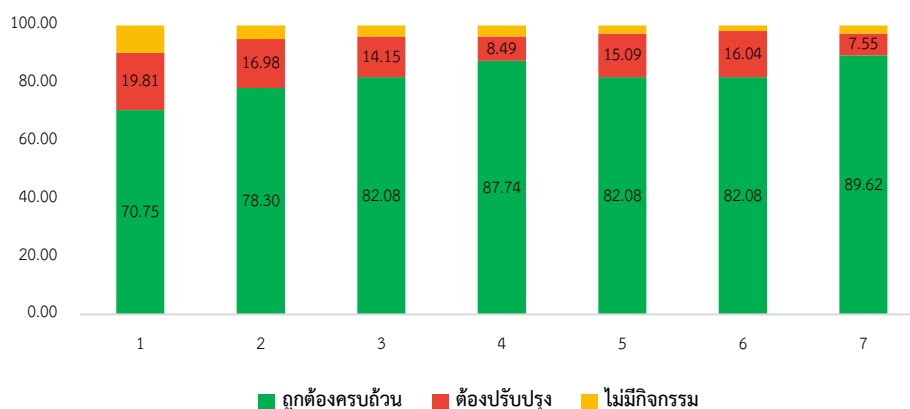
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 18

ตารางที่ 18 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม น้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเอกสารบออาหาร (อย.)	75	70.75	21	19.81	10	9.43
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	83	78.30	18	16.98	5	4.72
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	87	82.08	15	14.15	4	3.77
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	93	87.74	9	8.49	4	3.77
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	87	82.08	16	15.09	3	2.83
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	87	82.08	17	16.04	2	1.89
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	95	89.62	8	7.55	3	2.83

จากตารางที่ 18 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 7 น้ำที่อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 89.62) ข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 87.74) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 19.81) ดังแผนภูมิที่ 17

แผนภูมิที่ 17 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม น้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



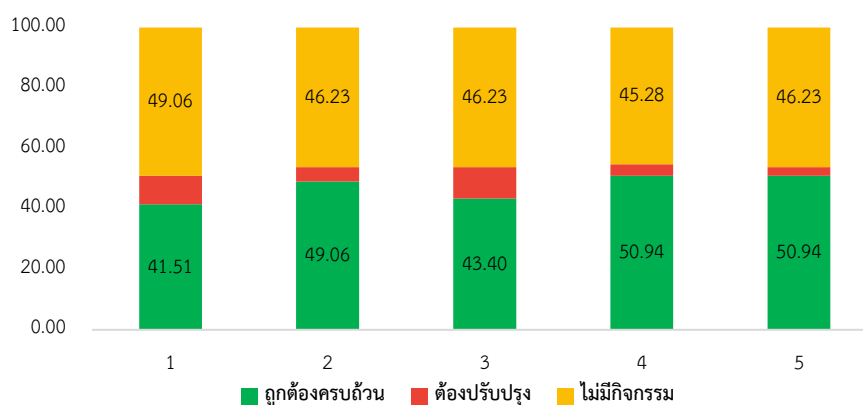
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 19

ตารางที่ 19 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	44	41.51	10	9.43	52	49.06
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	52	49.06	5	4.72	49	46.23
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังแฉะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	46	43.40	11	10.38	49	46.23
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	54	50.94	4	3.77	48	45.28
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	54	50.94	3	2.83	49	46.23

จากตารางที่ 19 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 18

แผนภูมิที่ 18 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 20

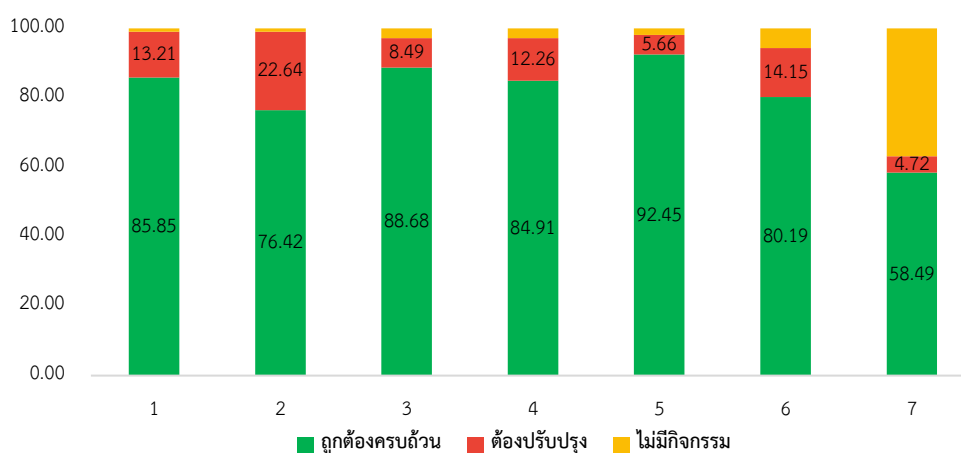
ตารางที่ 20 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กลังที่มีฝาปิด เป็นต้น	91	85.85	14	13.21	1	0.94
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	81	76.42	24	22.64	1	0.94
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบ ขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	94	88.68	9	8.49	3	2.83
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวาง เป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	90	84.91	13	12.26	3	2.83
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้ บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	98	92.45	6	5.66	2	1.89
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มี ขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	85	80.19	15	14.15	6	5.66

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	62	58.49	5	4.72	39	36.79
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	99	93.40	6	5.66	1	0.94
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	99	93.40	6	5.66	1	0.94
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และ ล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	99	93.40	6	5.66	1	0.94
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	78	73.58	14	13.21	14	13.21

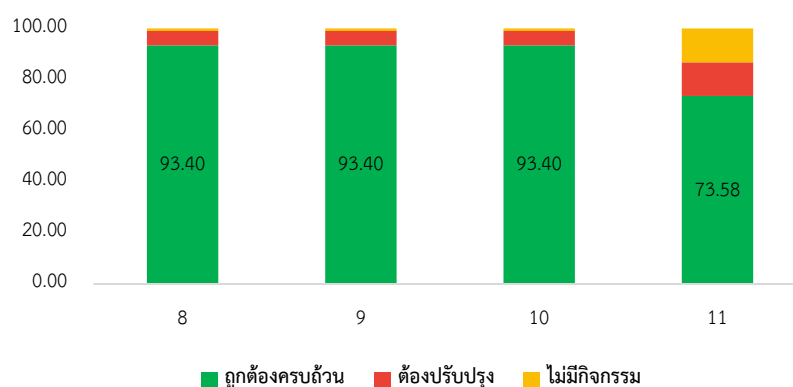
จากตารางที่ 20 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 งาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 92.45) ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 88.68) และข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 85.85) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 36.79) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เชียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 22.64) ดังแผนภูมิที่ 19

แผนภูมิที่ 19 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 20 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 93.40) ข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 93.40) และข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน(ร้อยละ 93.40) สิ่งที่ต้องปรับปรุง ข้อที่ 11 ไม่มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น (ร้อยละ 13.21) ดังแผนภูมิที่ 20

แผนภูมิที่ 20 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



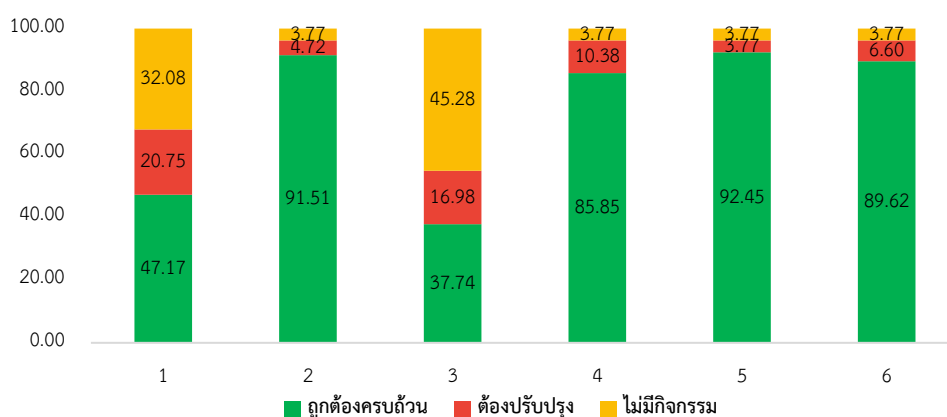
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 21

ตารางที่ 21 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจ เลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ)	50	47.17	22	20.75	34	32.08
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ ปฏิบัติงาน	97	91.51	5	4.72	4	3.77
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	40	37.74	18	16.98	48	45.28
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมี เครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือ วิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	91	85.85	11	10.38	4	3.77
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค	98	92.45	4	3.77	4	3.77
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่ สูบบุหรี่ หรือกระทำการใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการ ปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้าน อาหาร	95	89.62	7	6.60	4	3.77

จากตารางที่ 21 สรุปว่าผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการ
หยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 92.45) ข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่
ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 91.51) และข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำการใดๆ
ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 89.62) ข้อที่ 3 ส่วนใหญ่ไม่มี
ทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด
ทุกคน (ร้อยละ 45.28) รวมถึงข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray
ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ) (ร้อยละ 32.08) ดังแผนภูมิที่ 21

แผนภูมิที่ 21 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 22

ตารางที่ 22 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	41	38.68	23	21.70	42	39.62

จากตารางที่ 22 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 38.68) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 21.70) และไม่มีกิจกรรมเฝ้าระวัง (ร้อยละ 39.62) ดังแผนภูมิที่ 22

แผนภูมิที่ 22 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เขตบริการสุขภาพที่ 2

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 2 จากทั้งหมด จำนวน 171 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 35 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 36 แห่ง (ร้อยละ 21.05) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 231.03 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 16.14 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 22 แห่ง (ร้อยละ 61.11) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 14 แห่ง (ร้อยละ 38.89) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 5.56) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 34 แห่ง (ร้อยละ 94.44)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตสุขภาพที่ 2 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 23

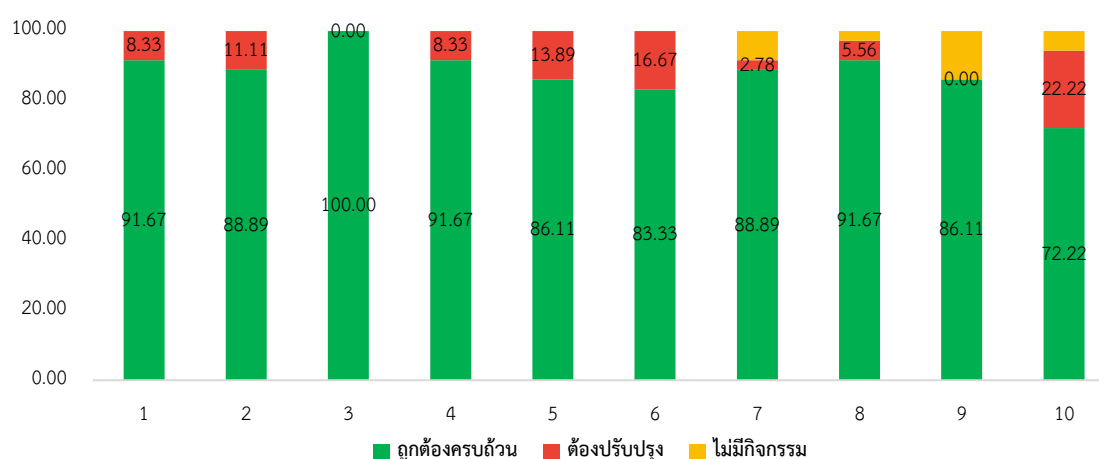
ตารางที่ 23 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	33	91.67	3	8.33	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	32	88.89	4	11.11	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	36	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	33	91.67	3	8.33	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก	31	86.11	5	13.89	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	30	83.33	6	16.67	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	32	88.89	1	2.78	3	8.33
8. ไม่ใช้ภาชนะหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	33	91.67	2	5.56	1	2.78

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐานมอก.	31	86.11	0	0.00	5	13.89
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	26	72.22	8	22.22	2	5.56

จากตารางที่ 23 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 1 พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ (ร้อยละ 91.67) และข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 91.67) และสิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 22.22) ข้อที่ 6 พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 16.67) ข้อที่ 5 โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร ไม่สะอาด ชำรุดและมีคราบสกปรก (ร้อยละ 13.89) และข้อที่ 3 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 11.11) ดังแผนภูมิที่ 23

แผนภูมิที่ 23 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



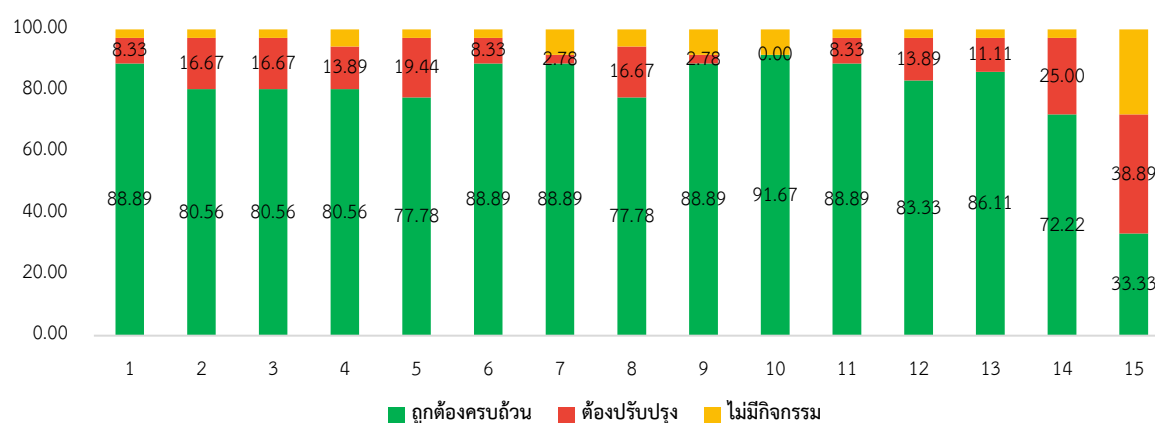
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 24

ตารางที่ 24 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	32	88.89	3	8.33	1	2.78
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	29	80.56	6	16.67	1	2.78
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	29	80.56	6	16.67	1	2.78
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	29	80.56	5	13.89	2	5.56
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	28	77.78	7	19.44	1	2.78
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	32	88.89	3	8.33	1	2.78
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	32	88.89	1	2.78	3	8.33
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	28	77.78	6	16.67	2	5.56
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	32	88.89	1	2.78	3	8.33
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	33	91.67	0	0.00	3	8.33
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	32	88.89	3	8.33	1	2.78
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะ ตกค้าง และคราบสกปรก	30	83.33	5	13.89	1	2.78
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	31	86.11	4	11.11	1	2.78
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	26	72.22	9	25.00	1	2.78
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	12	33.33	14	38.89	10	27.78

จากตารางที่ 24 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ร้อยละ 91.67) ข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย (ร้อยละ 88.89) ข้อที่ 6 โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 88.89) ข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม (ร้อยละ 88.89) ข้อที่ 9 สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน (ร้อยละ 88.89) และข้อที่ 11 มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด (ร้อยละ 88.89) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 38.89) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 25.00) ข้อที่ 5 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 19.44) ข้อที่ 8 พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (ร้อยละ 16.67) และข้อที่ 3 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 16.67) ดังแผนภูมิที่ 24

แผนภูมิที่ 24 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



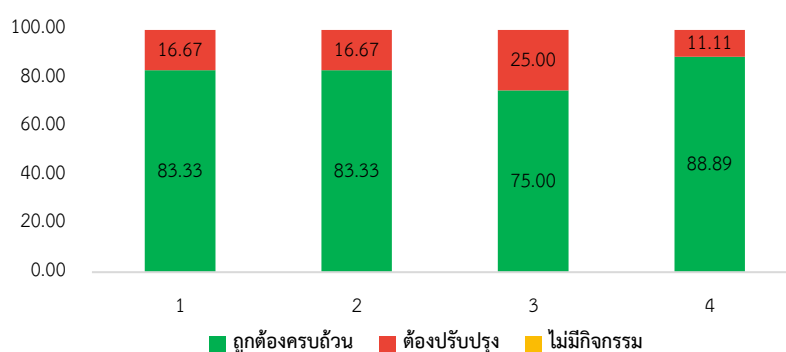
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 25

ตารางที่ 25 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	30	83.33	6	16.67	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	30	83.33	6	16.67	0	0.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	27	75.00	9	25.00	0	0.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	32	88.89	4	11.11	0	0.00

จากตารางที่ 25 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 88.89) รวมถึงข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 83.33) และข้อที่ 2 ห้องส้วมสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง (ร้อยละ 83.33) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 25.00) ดังแผนภูมิที่ 25

แผนภูมิที่ 25 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

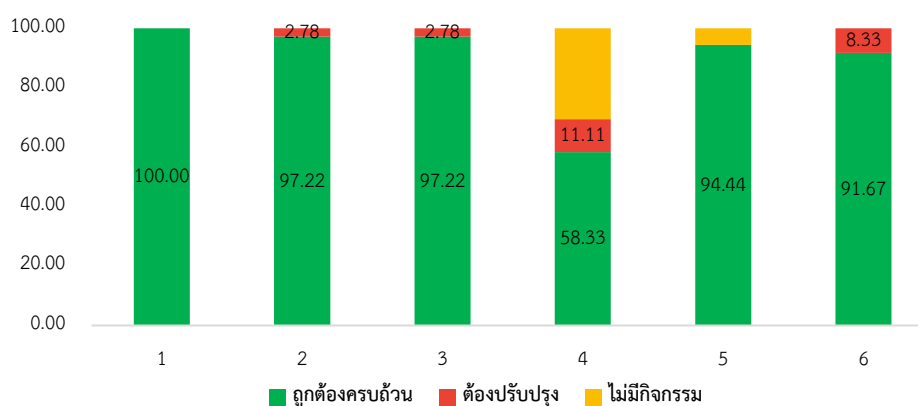


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคนอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ และโรงเรียนบางแห่งไม่มีห้องแช่เย็น ดังตารางที่ 26 และแผนภูมิที่ 26

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)	36	100.00	0	0.00	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	35	97.22	1	2.78	0	0.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	35	97.22	1	2.78	0	0.00
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	21	58.33	4	11.11	11	30.56
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	34	94.44	0	0.00	2	5.56
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	33	91.67	3	8.33	0	0.00

แผนภูมิที่ 26 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 27

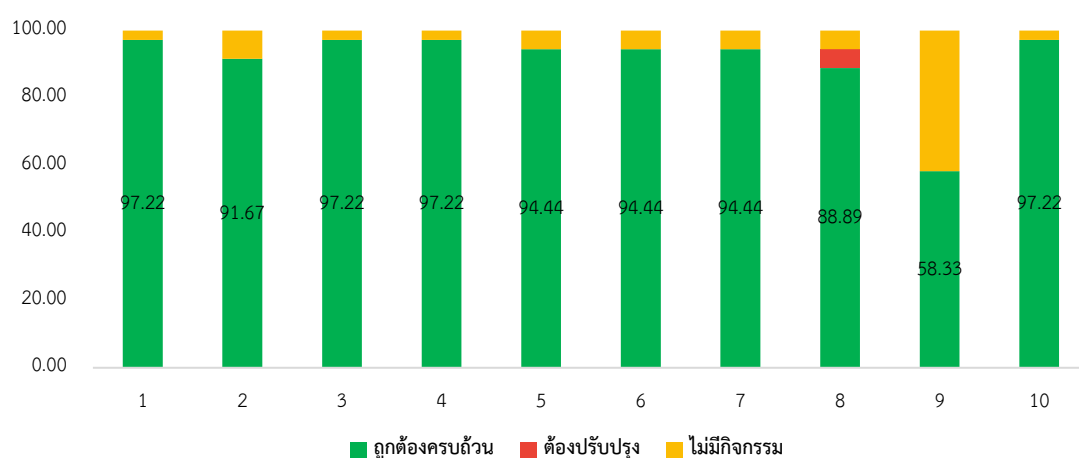
ตารางที่ 27 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือ ลักษณะผิดปกติ	35	97.22	0	0.00	1	2.78
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	33	91.67	0	0.00	3	8.33
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อน นำมาปรุงหรือเก็บ	35	97.22	0	0.00	1	2.78
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่ง แปรกล่อม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจาก พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	35	97.22	0	0.00	1	2.78
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการ รับรอง	34	94.44	0	0.00	2	5.56
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่ สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	34	94.44	0	0.00	2	5.56
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถ ป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	34	94.44	0	0.00	2	5.56
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	32	88.89	2	5.56	2	5.56
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชู ชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	21	58.33	0	0.00	15	41.67
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	35	97.22	0	0.00	1	2.78

จากตารางที่ 27 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ (ร้อยละ 97.22) ข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 97.22) ข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด (ร้อยละ 97.22) และข้อที่ 6 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 97.22) ดังแผนภูมิที่ 27

แผนภูมิที่ 27 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

(จำนวน 10 ข้อ)



2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 28

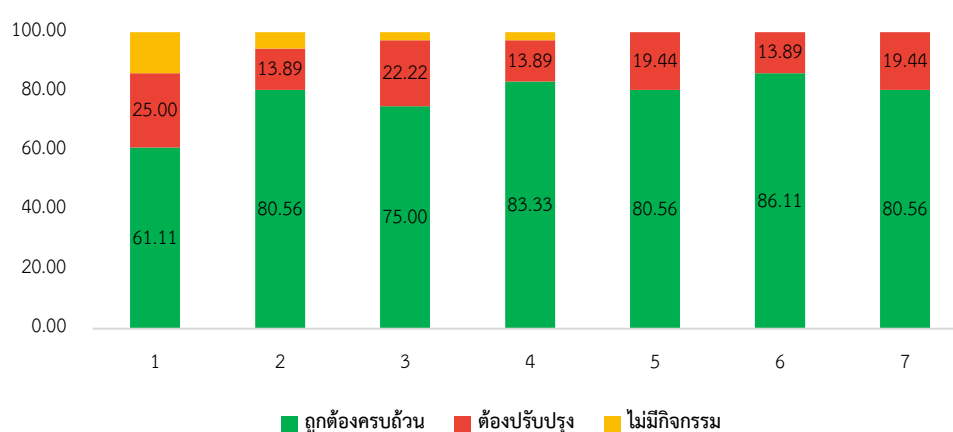
ตารางที่ 28 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	22	61.11	9	25.00	5	13.89
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	29	80.56	5	13.89	2	5.56
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ	27	75.00	8	22.22	1	2.78
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	30	83.33	5	13.89	1	2.78

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงาน ราชการรับรอง	29	80.56	7	19.44	0	0.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการ ปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของ เจ้าหน้าที่	31	86.11	5	13.89	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	29	80.56	7	19.44	0	0.00

จากตารางที่ 28 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 6 น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำ ที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 86.11) ข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 83.33) สิ่งที่ต้อง ปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลข สารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 25.00) และข้อที่ 3 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท อยู่ในภาชนะบรรจุ ไม่สะอาด ไม่มีฝาปิด ไม่มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ (ร้อยละ 22.22) ดังแผนภูมิที่ 28

แผนภูมิที่ 28 ข้อกำหนดสัญลักษณ์น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



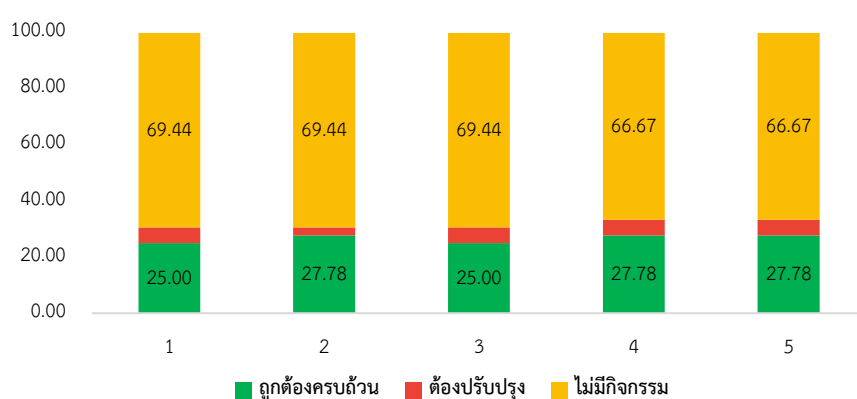
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 29

ตารางที่ 29 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออย.	9	25.00	2	5.56	25	69.44
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	10	27.78	1	2.78	25	69.44
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะไม่มีน้ำขังแฉะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	9	25.00	2	5.56	25	69.44
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	10	27.78	2	5.56	24	66.67
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	10	27.78	2	5.56	24	66.67

จากตารางที่ 29 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 29

แผนภูมิที่ 29 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



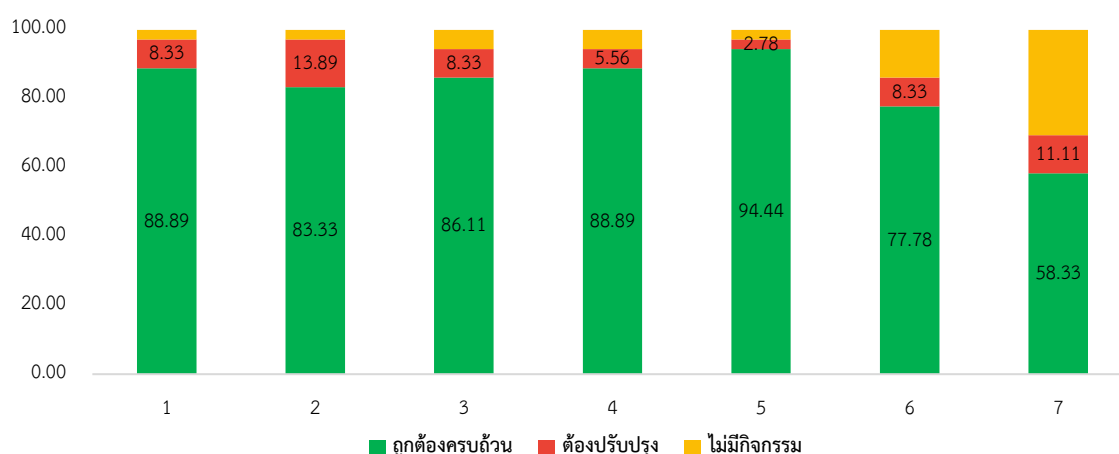
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 30

ตารางที่ 30 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ ถังที่มีฝาปิด เป็นต้น	32	88.89	3	8.33	1	2.78
2. เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	30	83.33	5	13.89	1	2.78
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	31	86.11	3	8.33	2	5.56
4. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	32	88.89	2	5.56	2	5.56
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	34	94.44	1	2.78	1	2.78
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	28	77.78	3	8.33	5	13.89
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	21	58.33	4	11.11	11	30.56
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	33	91.67	3	8.33	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด สะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	32	88.89	4	11.11	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และ ล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	32	88.89	4	11.11	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด สะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	25	69.44	9	25.00	2	5.56

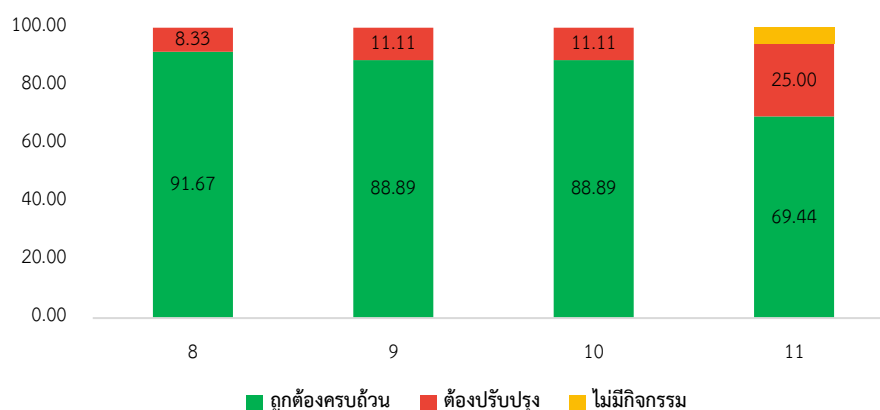
จากตารางที่ 30 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 94.44) ข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ ก่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 88.89) และข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 88.89) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 30.56) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เชียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้ (ร้อยละ 13.89) ดังแผนภูมิที่ 30

แผนภูมิที่ 30 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 30 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.67) ข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 88.89) และข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 88.89) สิ่งที่ต้องปรับปรุง ข้อที่ 11 ไม่มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น (ร้อยละ 25.00) ดังแผนภูมิที่ 31

แผนภูมิที่ 31 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



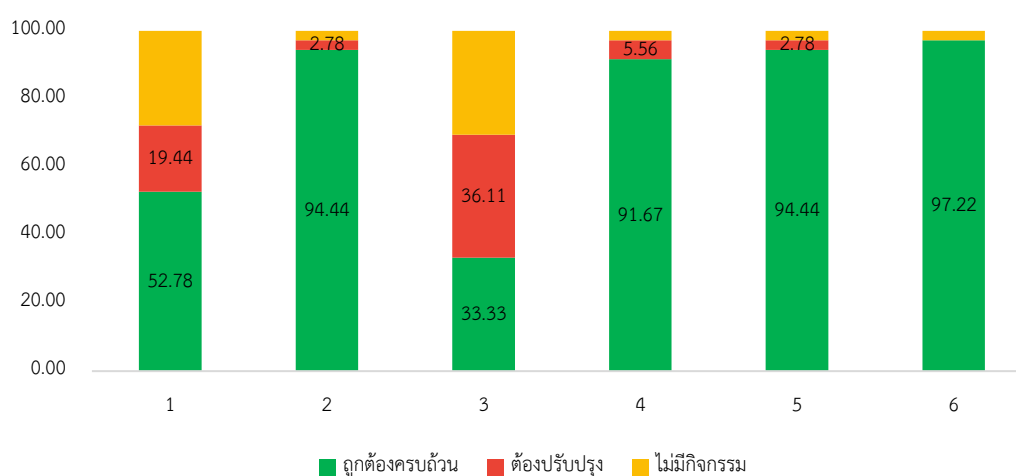
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 31

ตารางที่ 31 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจ เลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)	19	52.78	7	19.44	10	27.78
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ ปฏิบัติงาน	34	94.44	1	2.78	1	2.78
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	12	33.33	13	36.11	11	30.56
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมี เครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือ วิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	33	91.67	2	5.56	1	2.78
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค	34	94.44	1	2.78	1	2.78
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่ สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการ ปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้าน อาหาร	35	97.22	0	0.00	1	2.78

จากตารางที่ 31 สรุปว่าผู้เตรียม ปรง ประกอบอาหารในโรงเรียน ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 97.22) ข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 94.44) และข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 94.44) ส่วนใหญ่ ข้อที่ 3 ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรม ที่กำหนด ทุกคน (ร้อยละ 30.56) รวมถึงข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบ ได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ) (ร้อยละ 27.78) ดังแผนภูมิที่ 32

แผนภูมิที่ 32 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (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
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	13	36.11	7	19.44	16	44.44

จากตารางที่ 32 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 36.11) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 19.44) และไม่มีกิจกรรมเฝ้าระวัง (ร้อยละ 44.44) ดังแผนภูมิที่ 33

แผนภูมิที่ 33 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เขตบริการสุขภาพที่ 4

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 4 จากทั้งหมด จำนวน 35 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 20 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 21 แห่ง (ร้อยละ 35.00) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 342.59 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 21.50 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 8 แห่ง (ร้อยละ 38.10) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 13 แห่ง (ร้อยละ 61.90) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 4.76) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 20 แห่ง (ร้อยละ 95.24)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตสุขภาพที่ 4 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 33

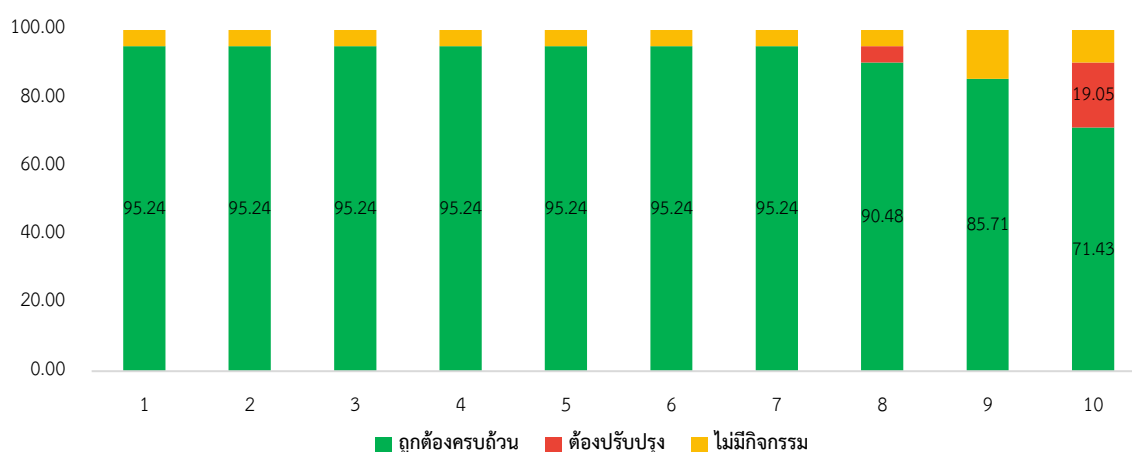
ตารางที่ 33 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	20	95.24	0	0.00	1	4.76
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	20	95.24	0	0.00	1	4.76
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	20	95.24	0	0.00	1	4.76
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	20	95.24	0	0.00	1	4.76
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	20	95.24	0	0.00	1	4.76
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	20	95.24	0	0.00	1	4.76
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	20	95.24	0	0.00	1	4.76
8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดตัว เป็นเช็ดเช็ดเพื่อบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	19	90.48	1	4.76	1	4.76

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	18	85.71	0	0.00	3	14.29
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	15	71.43	4	19.05	2	9.52

จากตารางที่ 33 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 1 พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ (ร้อยละ 95.24) ข้อที่ 2 ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ (ร้อยละ 95.24) ข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 95.24) ข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 95.24) ข้อที่ 5 โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก (ร้อยละ 95.24) ข้อที่ 6 ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 95.24) และข้อที่ 7 จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน (ร้อยละ 95.24) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 19.05) ดังแผนภูมิที่ 34

แผนภูมิที่ 34 ข้อกำหนดสัญลักษณ์บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



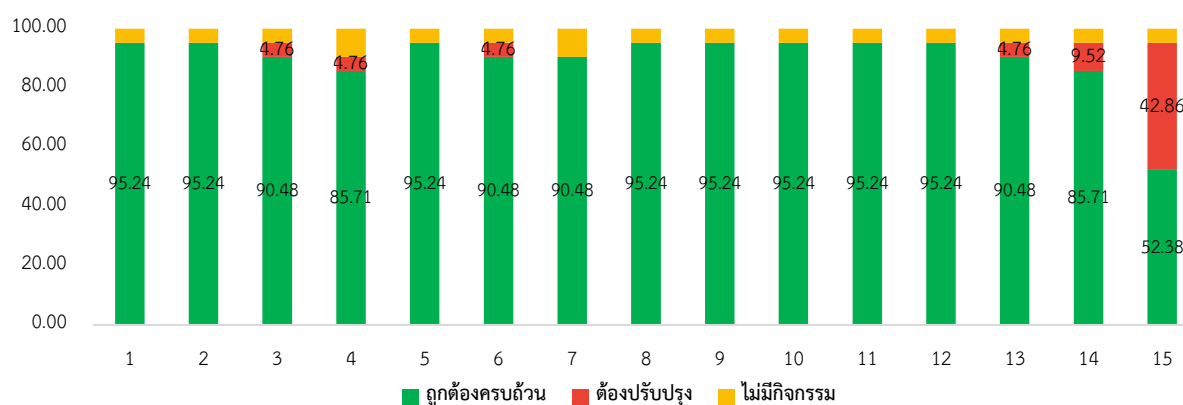
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 34

ตารางที่ 34 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	20	95.24	0	0.00	1	4.76
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	20	95.24	0	0.00	1	4.76
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	19	90.48	1	4.76	1	4.76
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	18	85.71	1	4.76	2	9.52
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	20	95.24	0	0.00	1	4.76
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	19	90.48	1	4.76	1	4.76
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	19	90.48	0	0.00	2	9.52
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	20	95.24	0	0.00	1	4.76
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	20	95.24	0	0.00	1	4.76
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	20	95.24	0	0.00	1	4.76
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	20	95.24	0	0.00	1	4.76
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	20	95.24	0	0.00	1	4.76
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	19	90.48	1	4.76	1	4.76
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	18	85.71	2	9.52	1	4.76
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	11	52.38	9	42.86	1	4.76

จากตารางที่ 34 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาด ได้ง่าย และไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น (ร้อยละ 95.24) ข้อที่ 5 มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 95.24) และข้อที่ 8 ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (ร้อยละ 95.24) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 42.86) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 9.52) และข้อที่ 3 ผนังหรือเพดาน ไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 4.76) ดังแผนภูมิที่ 35

แผนภูมิที่ 35 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



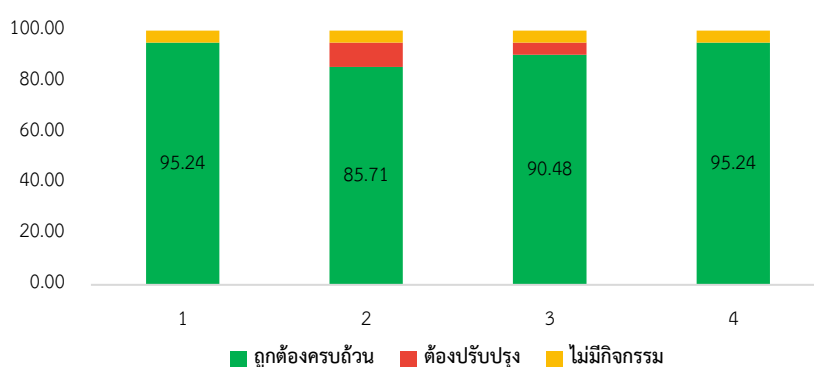
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 35

ตารางที่ 35 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	20	95.24	0	0.00	1	4.76
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	18	85.71	2	9.52	1	4.76
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	19	90.48	1	4.76	1	4.76
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	20	95.24	0	0.00	1	4.76

จากตารางที่ 35 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และ ประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เติรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 95.24) รวมถึงข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 95.24) และข้อที่ 3 อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 90.48) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 ห้องส้วมไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 9.52) ดังแผนภูมิที่ 36

แผนภูมิที่ 36 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)



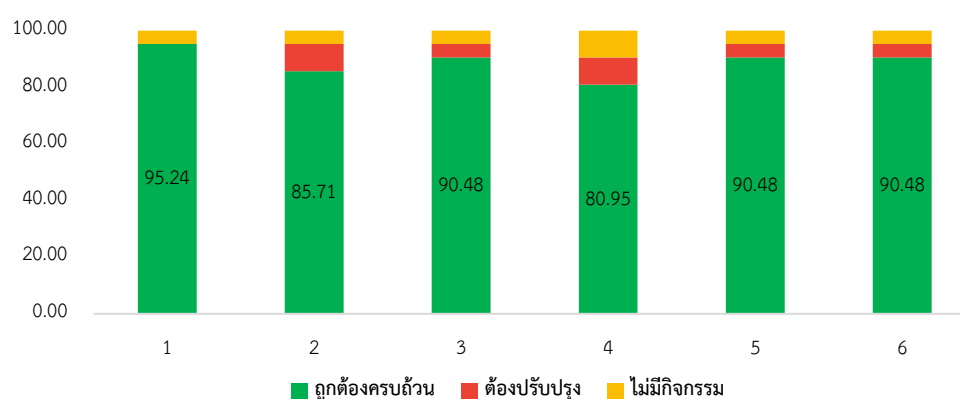
1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 36 และแผนภูมิที่ 37

ตารางที่ 36 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	20	95.24	0	0.00	1	4.76
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	18	85.71	2	9.52	1	4.76
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	19	90.48	1	4.76	1	4.76

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	17	80.95	2	9.52	2	9.52
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	19	90.48	1	4.76	1	4.76
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	19	90.48	1	4.76	1	4.76

แผนภูมิที่ 37 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)



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

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 37

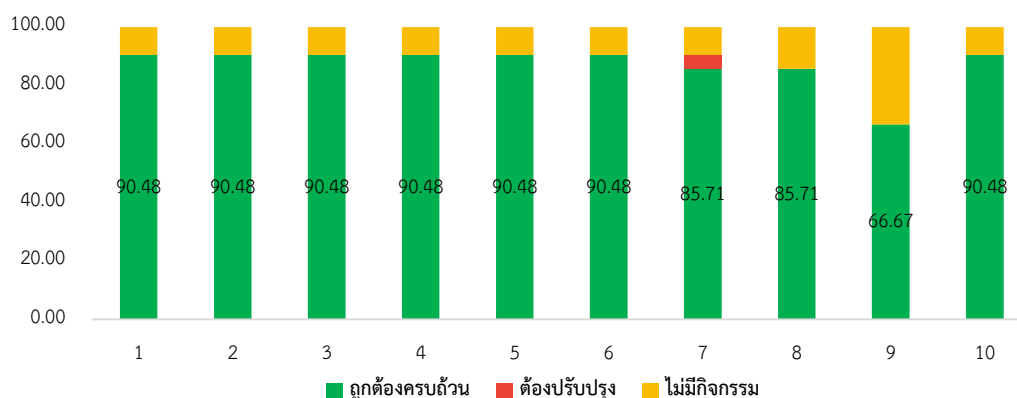
ตารางที่ 37 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือ ลักษณะผิดปกติ	19	90.48	0	0.00	2	9.52
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	19	90.48	0	0.00	2	9.52
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	19	90.48	0	0.00	2	9.52

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	19	90.48	0	0.00	2	9.52
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	19	90.48	0	0.00	2	9.52
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	19	90.48	0	0.00	2	9.52
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	18	85.71	1	4.76	2	9.52
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	18	85.71	0	0.00	3	14.29
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	14	66.67	0	0.00	7	33.33
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	19	90.48	0	0.00	2	9.52

จากตารางที่ 37 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 1 ข้อที่ 2 และข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และมีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 90.84) ข้อที่ 5 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 90.84) ข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด (ร้อยละ 90.84) และ ข้อที่ 10 อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น (ร้อยละ 90.84) ดังแผนภูมิที่ 38

แผนภูมิที่ 38 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



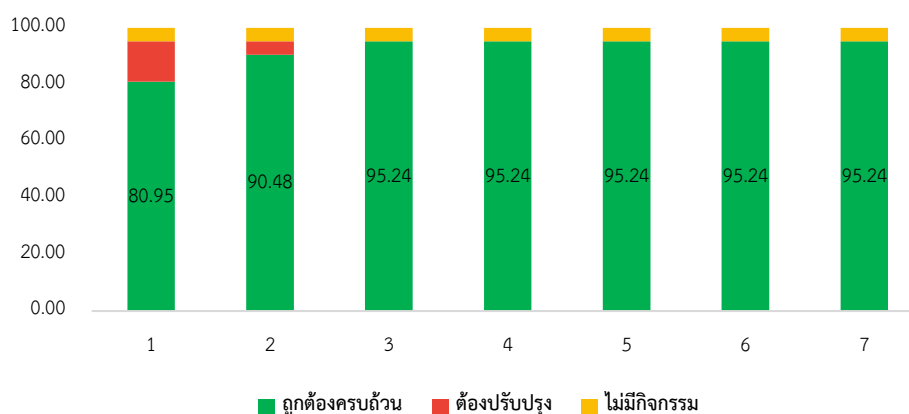
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 38

ตารางที่ 38 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเอกสารบออาหาร (อย.)	17	80.95	3	14.29	1	4.76
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	19	90.48	1	4.76	1	4.76
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	20	95.24	0	0.00	1	4.76
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	20	95.24	0	0.00	1	4.76
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	20	95.24	0	0.00	1	4.76
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	20	95.24	0	0.00	1	4.76
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	20	95.24	0	0.00	1	4.76

จากตารางที่ 38 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 7 น้ำให้อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 95.24) ข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.24) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 14.29) ดังแผนภูมิที่ 39

แผนภูมิที่ 39 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



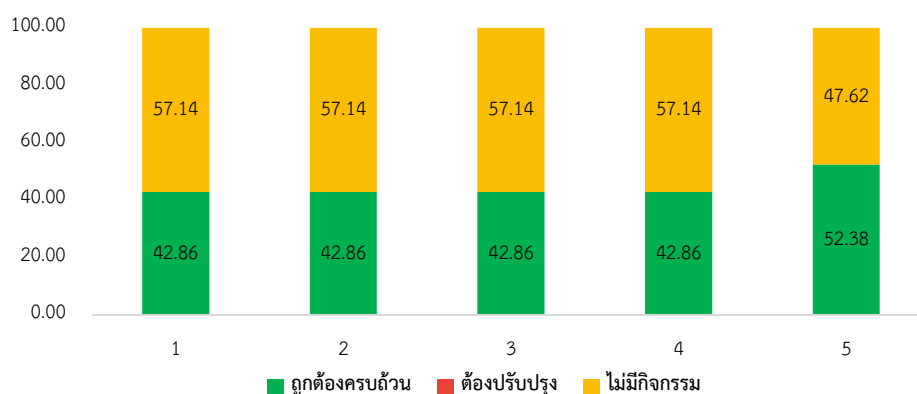
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 39

ตารางที่ 39 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	9	42.86	0	0.00	12	57.14
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	9	42.86	0	0.00	12	57.14
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังแฉะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	9	42.86	0	0.00	12	57.14
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	9	42.86	0	0.00	12	57.14
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	11	52.38	0	0.00	10	47.62

จากตารางที่ 39 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 40

แผนภูมิที่ 40 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



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

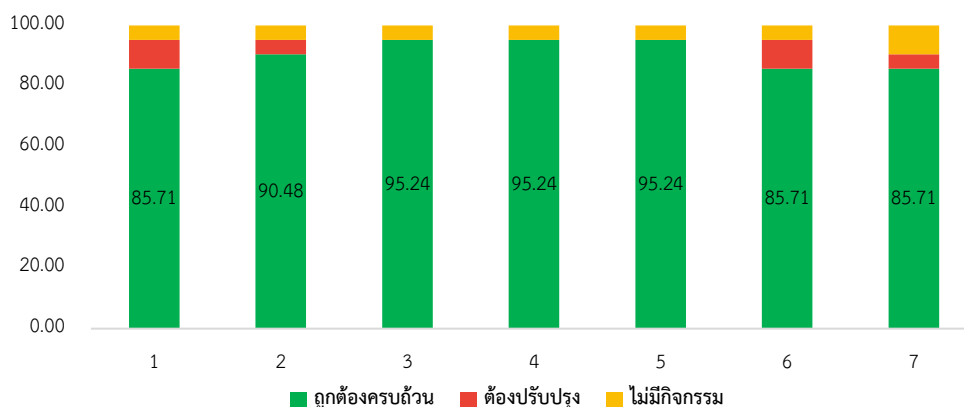
ตารางที่ 40 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	18	85.71	2	9.52	1	4.76
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	19	90.48	1	4.76	1	4.76
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบ ขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	20	95.24	0	0.00	1	4.76
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวาง เป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	20	95.24	0	0.00	1	4.76
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้ บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	20	95.24	0	0.00	1	4.76
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มี ขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	18	85.71	2	9.52	1	4.76

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	18	85.71	1	4.76	2	9.52
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	20	95.24	0	0.00	1	4.76
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	20	95.24	0	0.00	1	4.76
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และ ล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	20	95.24	0	0.00	1	4.76
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	19	90.48	1	4.76	1	4.76

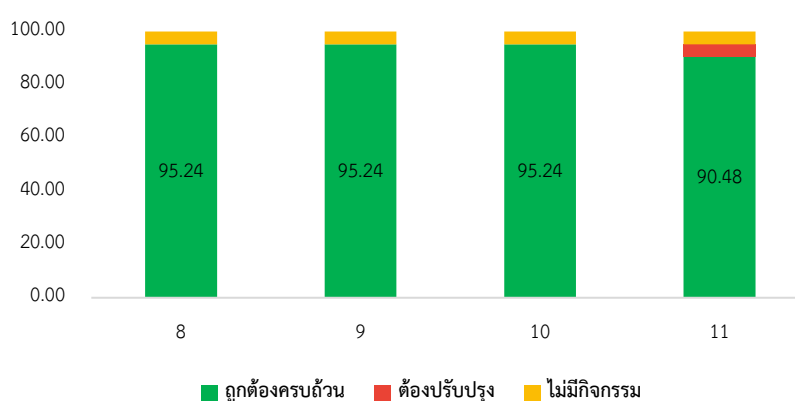
จากตารางที่ 40 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 95.24) ข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.24) และข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.24) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ไม่สะอาด ไม่มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 9.52) ข้อที่ 6 ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่ไม่เพียงพอ ไม่สะอาด มีสภาพไม่ดี ไม่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร (ร้อยละ 9.52) และข้อที่ 2 เชียงสะอาด มีสภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 4.76) ดังแผนภูมิที่ 41

แผนภูมิที่ 41 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 40 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.24) ข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.24) และข้อที่ 10 ล้างภาชนะได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 95.24) สิ่งที่ต้องปรับปรุง ข้อที่ 11 ไม่มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น (ร้อยละ 4.76) ดังแผนภูมิที่ 42

แผนภูมิที่ 42 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



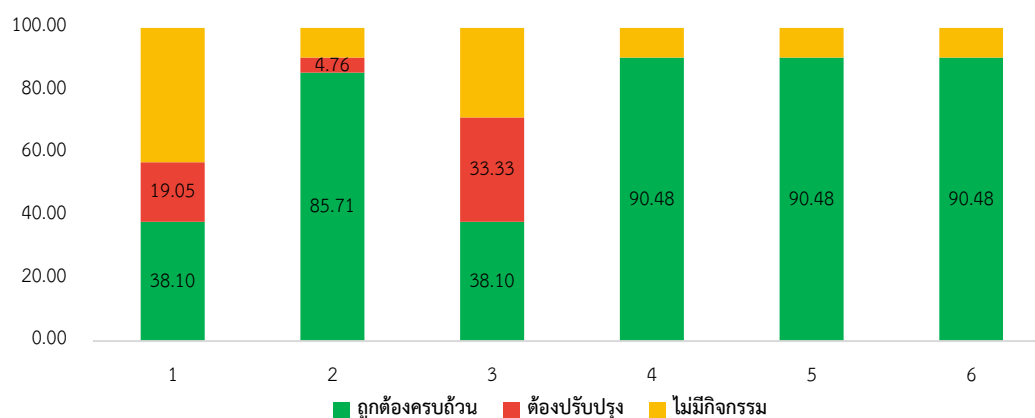
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 41

ตารางที่ 41 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือด เพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ)	8	38.10	4	19.05	9	42.86
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ ปฏิบัติงาน	18	85.71	1	4.76	2	9.52
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	8	38.10	7	33.33	6	28.57
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่ สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	19	90.48	0	0.00	2	9.52
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อม บริโภค	19	90.48	0	0.00	2	9.52
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อ อาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	19	90.48	0	0.00	2	9.52

จากตารางที่ 41 สรุปว่าผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ร้อยละ 90.48) ข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 90.48) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 90.48) ส่วนใหญ่ข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ) (ร้อยละ 42.86) และข้อที่ 3 ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน (ร้อยละ 28.57) 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
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	12	57.14	3	14.29	6	28.57

จากตารางที่ 42 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 44

แผนภูมิที่ 44 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เขตบริการสุขภาพที่ 5

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 5 จากทั้งหมด จำนวน 29 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 14 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 29 แห่ง (ร้อยละ 100.00) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 156.93 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 9.10 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 12 แห่ง (ร้อยละ 41.38) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 17 แห่ง (ร้อยละ 58.62) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 6.90) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 27 แห่ง (ร้อยละ 93.10)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตสุขภาพที่ 5 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 43

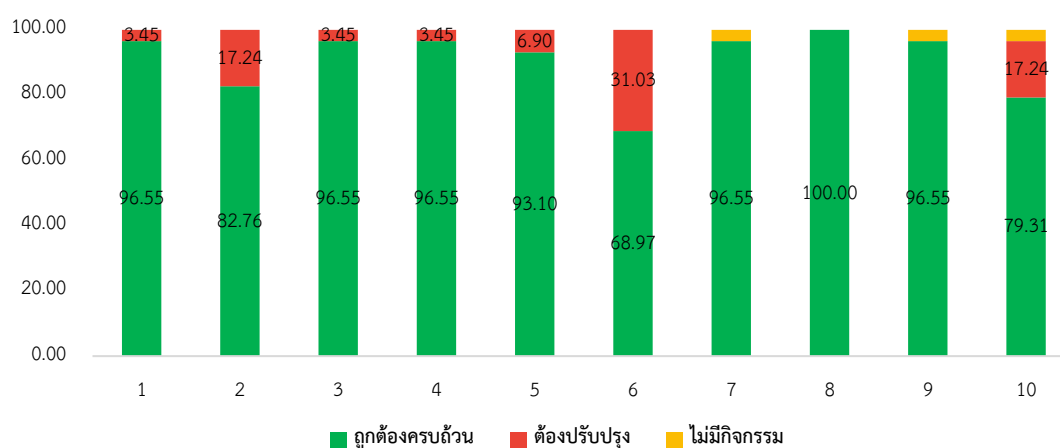
ตารางที่ 43 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	28	96.55	1	3.45	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	24	82.76	5	17.24	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	28	96.55	1	3.45	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	28	96.55	1	3.45	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก	27	93.10	2	6.90	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	20	68.97	9	31.03	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	28	96.55	0	0.00	1	3.45
8. ไม่ใช้ภาชนะหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	29	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐานมอก.	28	96.55	0	0.00	1	3.45
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	23	79.31	5	17.24	1	3.45

จากตารางที่ 43 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 9 ไม่ใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 1 พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ (ร้อยละ 96.55) ข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 96.55) ข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 96.55) และข้อที่ 7 จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน (ร้อยละ 96.55) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 6 พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 31.03) ข้อที่ 2 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 17.24) และข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 17.24) ดังแผนภูมิที่ 45

แผนภูมิที่ 45 ข้อกำหนดสัญลักษณ์บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



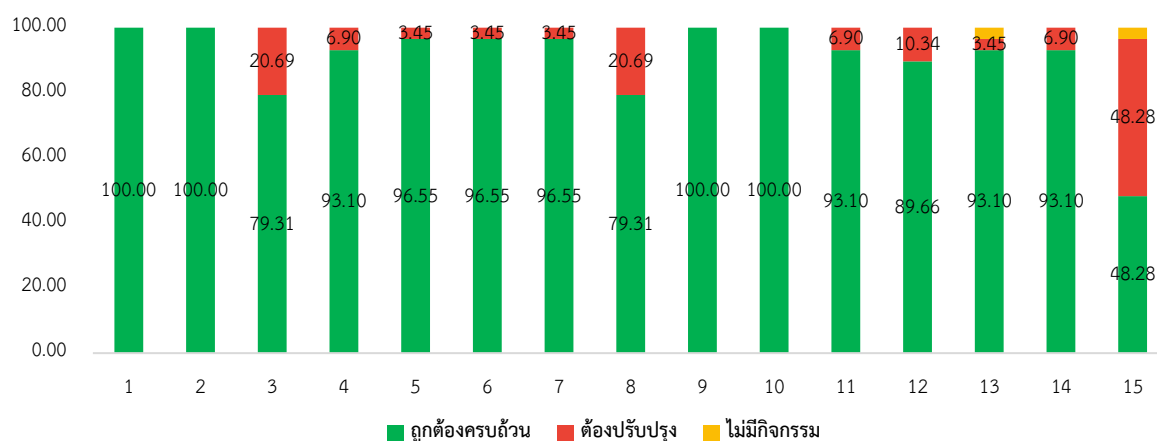
1.2 บริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 44

ตารางที่ 44 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	29	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	29	100.00	0	0.00	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	23	79.31	6	20.69	0	0.00
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	27	93.10	2	6.90	0	0.00
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	28	96.55	1	3.45	0	0.00
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	28	96.55	1	3.45	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องสุขา	28	96.55	1	3.45	0	0.00
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร	23	79.31	6	20.69	0	0.00
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	29	100.00	0	0.00	0	0.00
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	29	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	27	93.10	2	6.90	0	0.00
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	26	89.66	3	10.34	0	0.00
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	27	93.10	1	3.45	1	3.45
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	27	93.10	2	6.90	0	0.00
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	14	48.28	14	48.28	1	3.45

จากตารางที่ 44 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปู่ง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาด ได้ง่าย (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 2 พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 9 สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจาก บริเวณที่เตรียม ปู่ง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบ ดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 48.28) ข้อที่ 3 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 20.69) และข้อที่ 8 พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปู่ง ประกอบอาหาร (ร้อยละ 20.69) ดังแผนภูมิที่ 46

แผนภูมิที่ 46 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปู่ง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



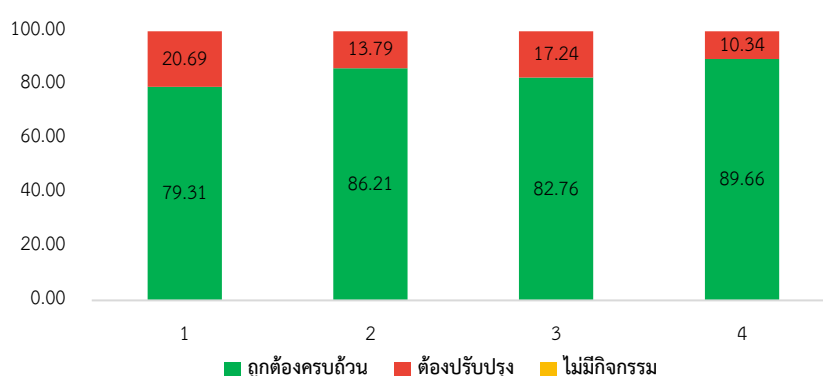
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 45

ตารางที่ 45 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	23	79.31	6	20.69	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	25	86.21	4	13.79	0	0.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	24	82.76	5	17.24	0	0.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปู่ง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	26	89.66	3	10.34	0	0.00

จากตารางที่ 45 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และ ประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เติรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 89.66) ข้อที่ 2 ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง (ร้อยละ 86.21) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ จำนวนไม่เพียงพอ มีสภาพที่ไม่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 20.69) และข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 17.24) ดังแผนภูมิที่ 47

แผนภูมิที่ 47 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)



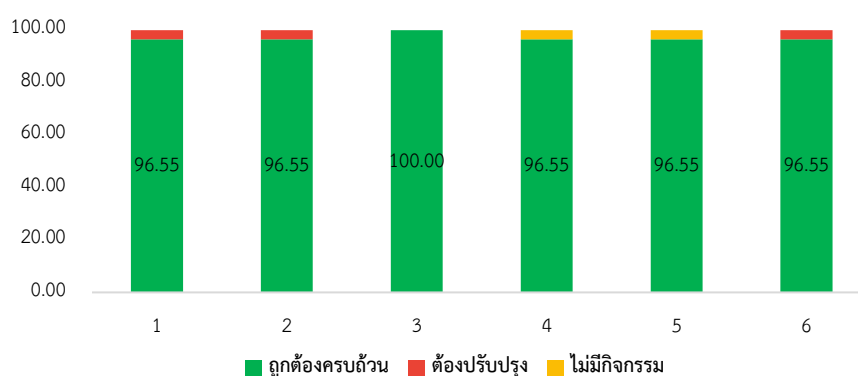
1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ และโรงเรียนบางแห่งไม่มีห้องแช่เย็น ดังตารางที่ 46 และแผนภูมิที่ 48

ตารางที่ 46 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	28	96.55	1	3.45	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	28	96.55	1	3.45	0	0.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	29	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	28	96.55	0	0.00	1	3.45
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	28	96.55	0	0.00	1	3.45
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	28	96.55	1	3.45	0	0.00

แผนภูมิที่ 48 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 47

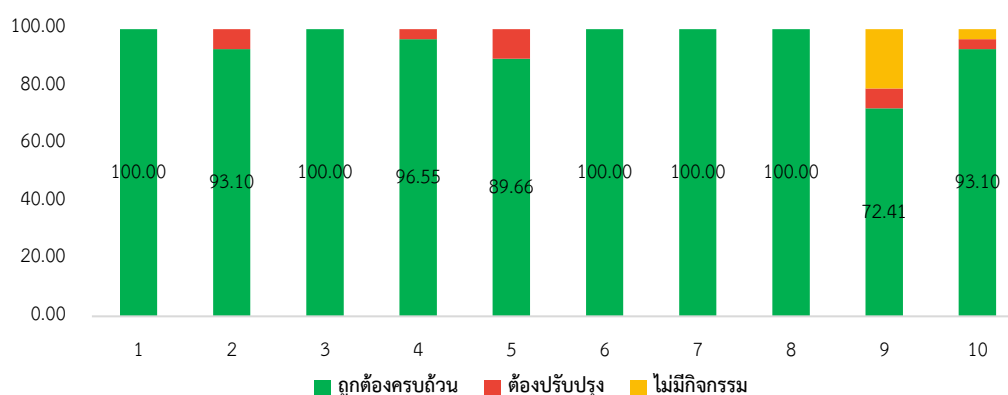
ตารางที่ 47 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	29	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	27	93.10	2	6.90	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	29	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	28	96.55	1	3.45	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายอย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	26	89.66	3	10.34	0	0.00
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	29	100.00	0	0.00	0	0.00
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	29	100.00	0	0.00	0	0.00
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	29	100.00	0	0.00	0	0.00
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	21	72.41	2	6.90	6	20.69
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	27	93.10	1	3.45	1	3.45

จากตารางที่ 47 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 7 อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 8 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 49

แผนภูมิที่ 49 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



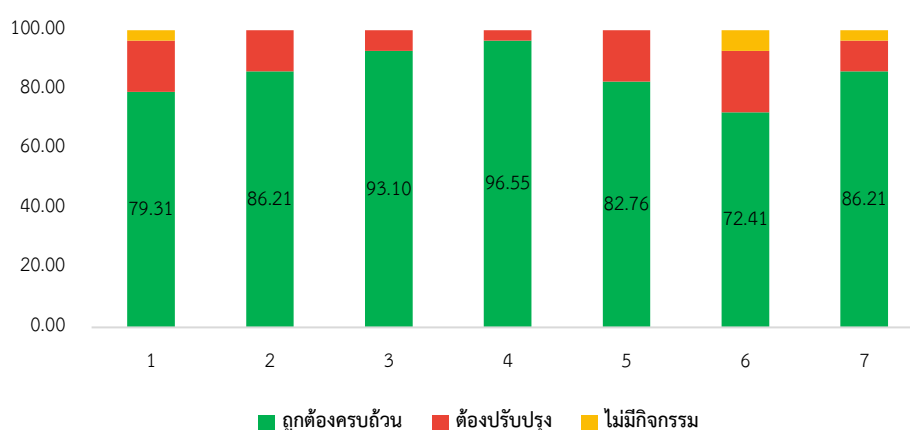
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 48

ตารางที่ 48 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	23	79.31	5	17.24	1	3.45
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	25	86.21	4	13.79	0	0.00
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	27	93.10	2	6.90	0	0.00
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	28	96.55	1	3.45	0	0.00
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	24	82.76	5	17.24	0	0.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	21	72.41	6	20.69	2	6.90
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	25	86.21	3	10.34	1	3.45

จากตารางที่ 48 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท อยู่ในภาชนะบรรจุที่เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 96.55) ข้อที่ 3 ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ (ร้อยละ 93.10) ข้อที่ 7 น้ำที่อยู่ในภาชนะบรรจุที่ สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 86.21) และข้อที่ 2 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ มีพื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก (ร้อยละ 86.21) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 6 น้ำใช้ ไม่เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ไม่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ (ร้อยละ 20.69) ข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 17.24) และข้อที่ 5 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ซึ่งน้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ไม่สะอาด ไม่ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 17.24) ดังแผนภูมิที่ 50

แผนภูมิที่ 50 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



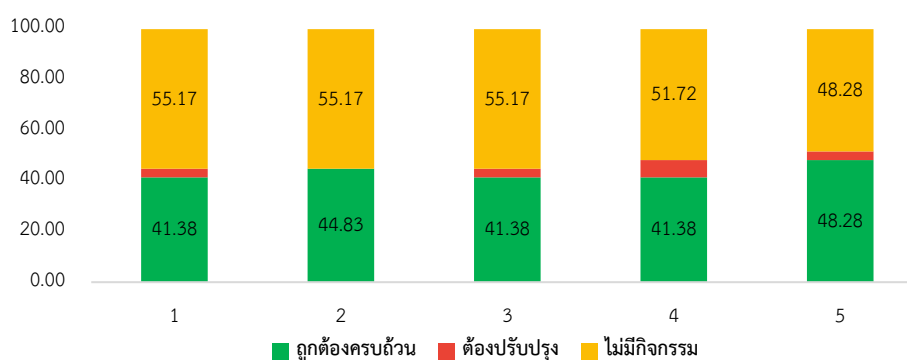
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 49

ตารางที่ 49 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	12	41.38	1	3.45	16	55.17
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	13	44.83	0	0.00	16	55.17
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะไม่มีน้ำขังแฉะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	12	41.38	1	3.45	16	55.17
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	12	41.38	2	6.90	15	51.72
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	14	48.28	1	3.45	14	48.28

จากตารางที่ 49 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 51

แผนภูมิที่ 51 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



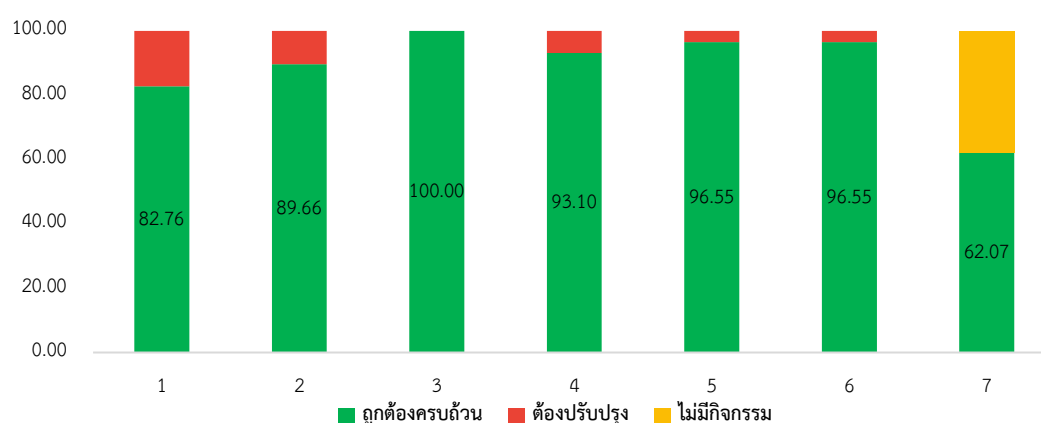
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 50

ตารางที่ 50 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	24	82.76	5	17.24	0	0.00
2. เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	26	89.66	3	10.34	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบ ขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	29	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวาง เป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	27	93.10	2	6.90	0	0.00
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้ บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	28	96.55	1	3.45	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มี ขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	28	96.55	1	3.45	0	0.00
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มี สภาพดี และไม่ชำรุด	18	62.07	0	0.00	11	37.93
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	29	100.00	0	0.00	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด สะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 30 เซนติเมตร	29	100.00	0	0.00	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และ ล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำ ไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	27	93.10	1	3.45	1	3.45
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	25	86.21	3	10.34	1	3.45

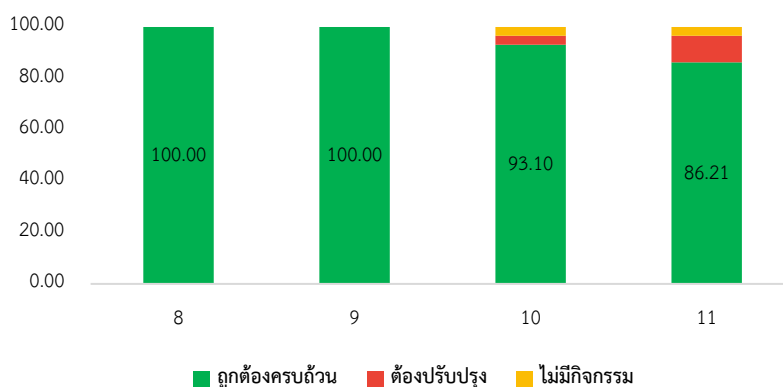
จากตารางที่ 50 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด และข้อที่ 6 ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร (ร้อยละ 96.55) และข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 93.10) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 37.93) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ ไม่สะอาด ไม่มีการปกปิด เช่น ตู้ กลังที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 17.24) และข้อที่ 2 เหยียงไม่สะอาด มีสภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 10.34) ดังแผนภูมิที่ 52

แผนภูมิที่ 52 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 50 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 10 ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 93.10) และข้อที่ 11 ไม่มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ หลังจากการทำความสะอาด (ร้อยละ 10.34) ดังแผนภูมิที่ 53

แผนภูมิที่ 53 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



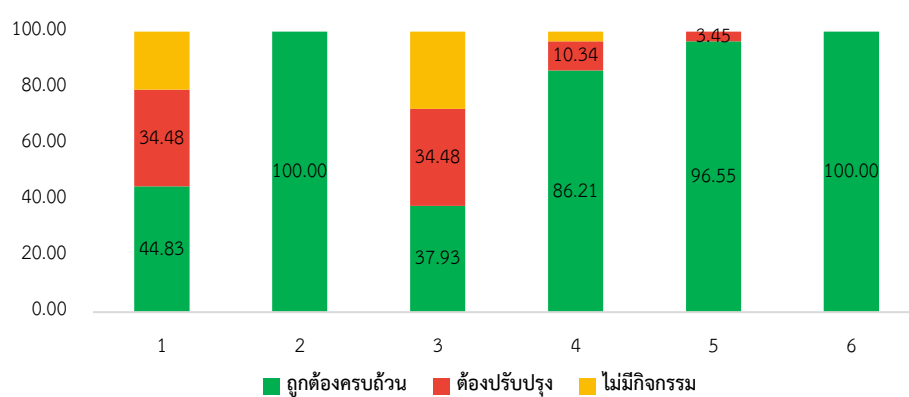
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 51

ตารางที่ 51 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจ เลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ)	13	44.83	10	34.48	6	20.69
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ ปฏิบัติงาน	29	100.00	0	0.00	0	0.00
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	11	37.93	10	34.48	8	27.59
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมี เครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือ วิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	25	86.21	3	10.34	1	3.45
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค	28	96.55	1	3.45	0	0.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่ สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการ ปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้าน อาหาร	29	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 51 สรุปว่าผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารในโรงเรียน ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 96.55) และข้อที่ 3 ส่วนใหญ่ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (ร้อยละ 27.59) รวมถึงข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ) (ร้อยละ 20.69) ดังแผนภูมิที่ 54

แผนภูมิที่ 54 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



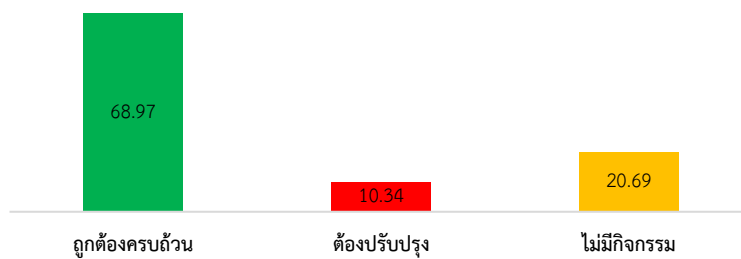
หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 52

ตารางที่ 52 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	20	68.97	3	10.34	6	20.69

จากตารางที่ 52 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 68.97) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 10.34) และไม่มีกิจกรรม (ร้อยละ 20.69) ดังแผนภูมิที่ 55

แผนภูมิที่ 55 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เขตบริการสุขภาพที่ 6

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 6 จากทั้งหมด จำนวน 22 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 11 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 12 แห่ง (ร้อยละ 54.55) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 143.62 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 2.67 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 58.33) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 5 แห่ง (ร้อยละ 41.67) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 8.33) หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 8.33) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 10 แห่ง (ร้อยละ 83.33)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตสุขภาพที่ 6 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 53

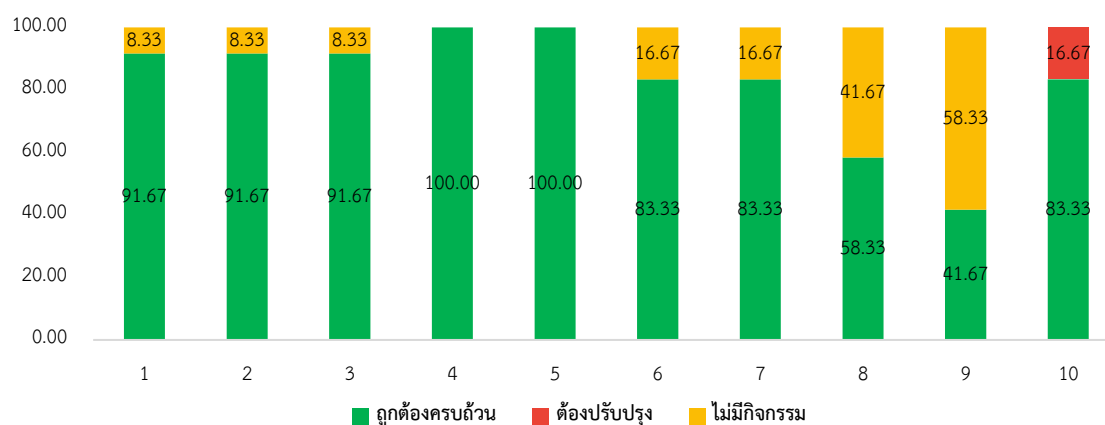
ตารางที่ 53 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	11	91.67	0	0.00	1	8.33
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	11	91.67	0	0.00	1	8.33
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	11	91.67	0	0.00	1	8.33
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	12	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	10	83.33	0	0.00	2	16.67
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	10	83.33	0	0.00	2	16.67

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดหน้า เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	7	58.33	0	0.00	5	41.67
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	5	41.67	0	0.00	7	58.33
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	10	83.33	2	16.67	0	0.00

จากตารางที่ 53 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 5 โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 16.67) ทั้งนี้ยังพบว่าข้อที่ 6 มีสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 16.67) และข้อที่ 2 ผนังหรือเพดาน ไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 8.33) ดังแผนภูมิที่ 56

แผนภูมิที่ 56 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



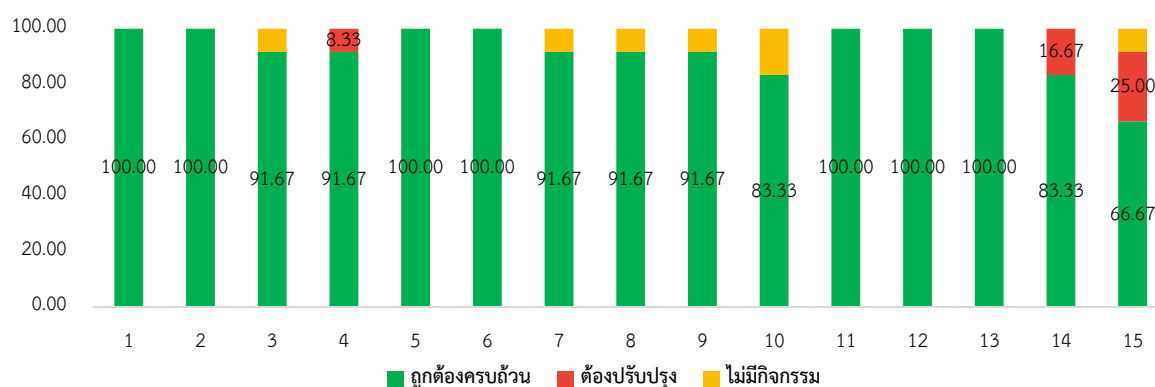
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 54

ตารางที่ 54 ข้อกำหนดสัญลักษณ์บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	12	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	12	100.00	0	0.00	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	11	91.67	0	0.00	1	8.33
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	11	91.67	1	8.33	0	0.00
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	12	100.00	0	0.00	0	0.00
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	11	91.67	0	0.00	1	8.33
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	11	91.67	0	0.00	1	8.33
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	11	91.67	0	0.00	1	8.33
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	10	83.33	0	0.00	2	16.67
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	12	100.00	0	0.00	0	0.00
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะ ตกค้าง และคราบสกปรก	12	100.00	0	0.00	0	0.00
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	12	100.00	0	0.00	0	0.00
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	10	83.33	2	16.67	0	0.00
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	8	66.67	3	25.00	1	8.33

จากตารางที่ 54 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาด ได้ง่าย (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 2 พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มี เศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มี คราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 11 มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 12 บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และ คราบสกปรก (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 13 มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 25.00) และข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 16.67) ดังแผนภูมิที่ 57

แผนภูมิที่ 57 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



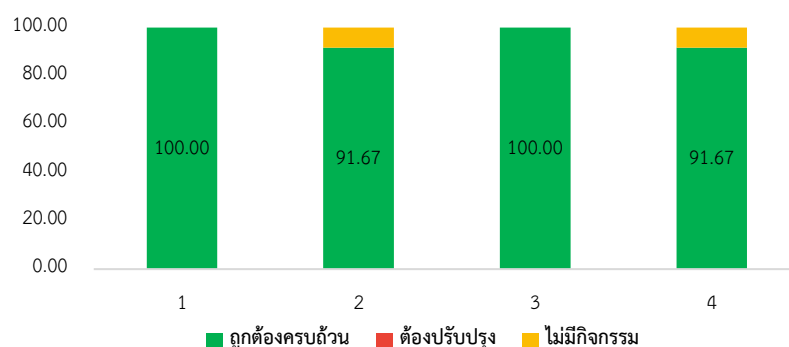
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 55

ตารางที่ 55 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	12	100.00	0	0.00	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบ สกปรก ไม่มีน้ำขัง	11	91.67	0	0.00	1	8.33
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	12	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิด ตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	11	91.67	0	0.00	1	8.33

จากตารางที่ 55 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 3 มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 2 ห้องส้วมสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง (ร้อยละ 91.67) และข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 91.67) ดังแผนภูมิ ที่ 58

แผนภูมิที่ 58 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

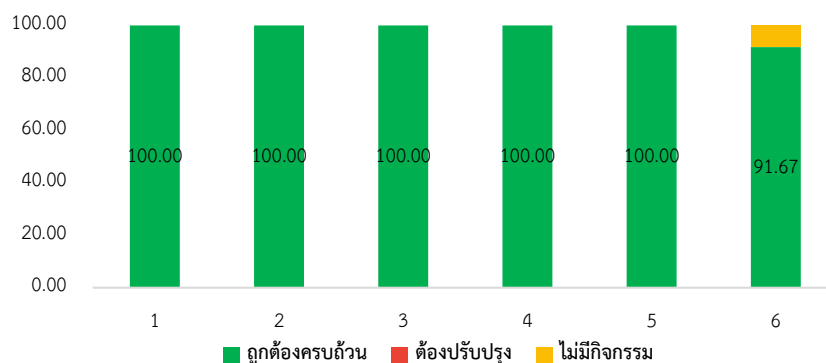


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 56 และแผนภูมิที่ 59

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)	12	100.00	0	0.00	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	12	100.00	0	0.00	0	0.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	12	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	12	100.00	0	0.00	0	0.00
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	12	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	11	91.67	0	0.00	1	8.33

แผนภูมิที่ 59 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 57

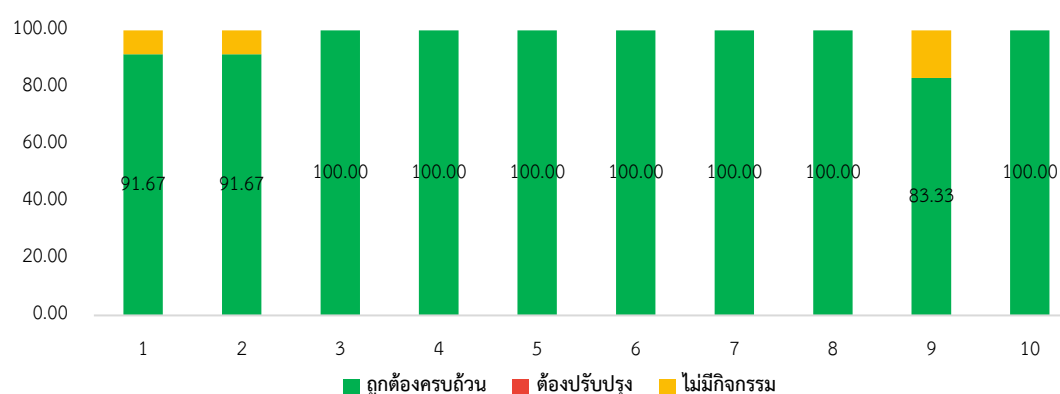
ตารางที่ 57 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือ ลักษณะผิดปกติ	11	91.67	0	0.00	1	8.33
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	11	91.67	0	0.00	1	8.33
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	12	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายอย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	12	100.00	0	0.00	0	0.00
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	12	100.00	0	0.00	0	0.00
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	12	100.00	0	0.00	0	0.00
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	10	83.33	0	0.00	2	16.67
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	12	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 57 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 7 อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มี ฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 8 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 10 อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคเก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 60

แผนภูมิที่ 60 ข้อกำหนดสัญลักษณ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 58

ตารางที่ 58 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม น้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	12	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	12	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	12	100.00	0	0.00	0	0.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	12	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	12	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 58 สรุปว่าน้ำดื่มและน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท และน้ำใช้ โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพสามารถดำเนินการได้อย่างถูกต้องครบถ้วน เช่น อยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เป็นต้น ดังแผนภูมิที่ 61

แผนภูมิที่ 61 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม น้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



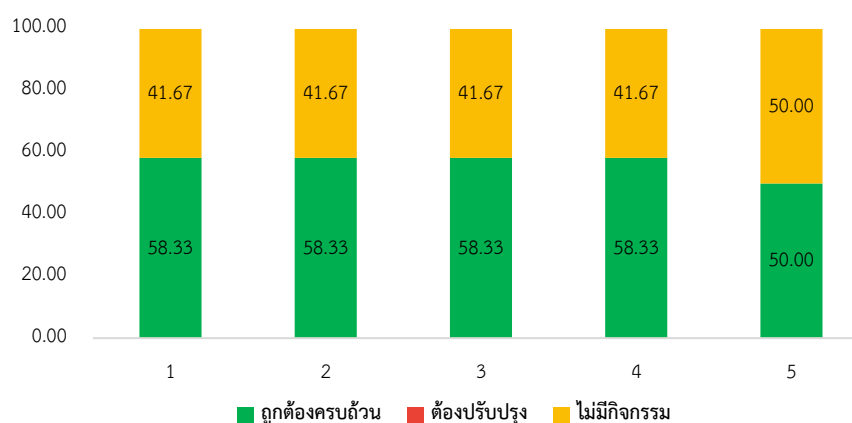
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 59

ตารางที่ 59 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออย.	7	58.33	0	0.00	5	41.67
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	7	58.33	0	0.00	5	41.67
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังแฉะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	7	58.33	0	0.00	5	41.67
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตัก น้ำแข็งโดยเฉพาะ	7	58.33	0	0.00	5	41.67
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	6	50.00	0	0.00	6	50.00

จากตารางที่ 59 สรุปว่าน้ำแข็ง มีโรงเรียนที่ให้บริการน้ำแข็งถูกต้องครบถ้วน (ร้อยละ 58.33) และที่เหลือร้อยละ 41.67 ที่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็งในโรงเรียน ดังแผนภูมิที่ 62

แผนภูมิที่ 62 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



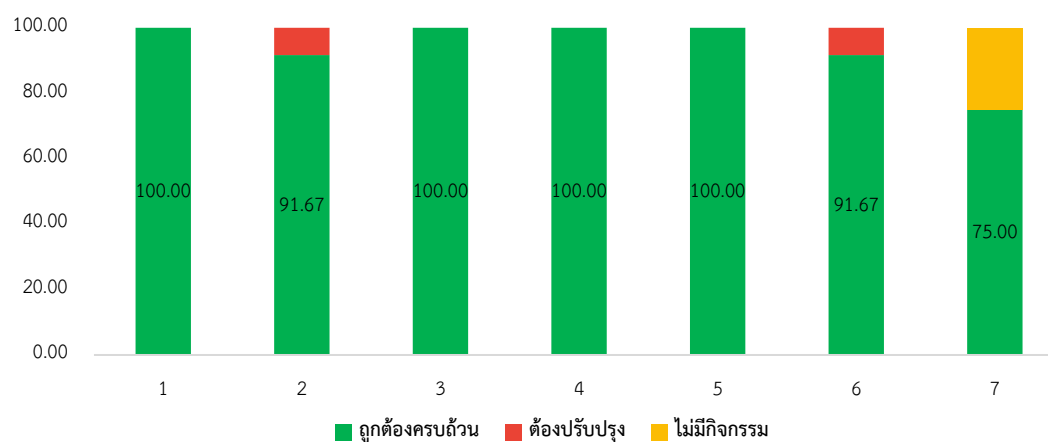
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 60

ตารางที่ 60 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ ถังที่มีฝาปิด เป็นต้น	12	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	11	91.67	1	8.33	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบ ขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	12	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวาง เป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้ บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มี ขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	11	91.67	1	8.33	0	0.00
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มี สภาพดี และไม่ชำรุด	9	75.00	0	0.00	3	25.00
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด สะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 30 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และ ล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำ ไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	12	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด สะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	12	100.00	0	0.00	0	0.00

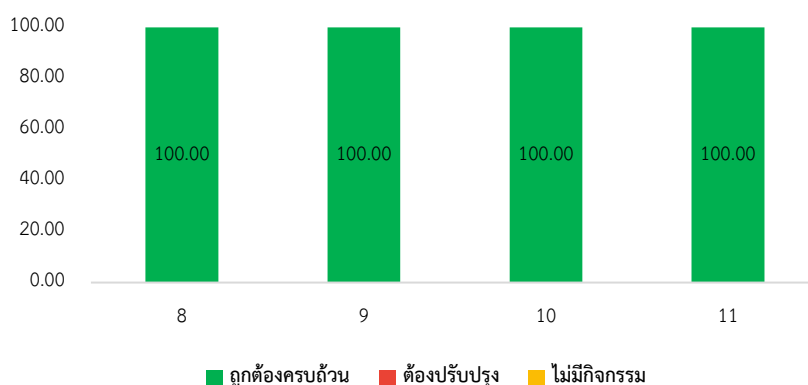
จากตารางที่ 60 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 4 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 25.00) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เขียงไม่สะอาด มีสภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 8.33) และข้อที่ 6 ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่ไม่เพียงพอ ไม่สะอาด มีสภาพไม่ดี ประสิทธิภาพไม่เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร (ร้อยละ 8.33) ดังแผนภูมิที่ 63

แผนภูมิที่ 63 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 60 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ สามารถดำเนินการได้อย่างถูกต้องหลัก สุขาภิบาล (ร้อยละ 100) คือ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน ข้อที่ 8 ที่สำหรับล้าง ภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร และข้อที่ 11 มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ หลังจา การทำความสะอาด ดังแผนภูมิที่ 64

แผนภูมิที่ 64 ข้อกำหนดสัญลักษณ์การล้างภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



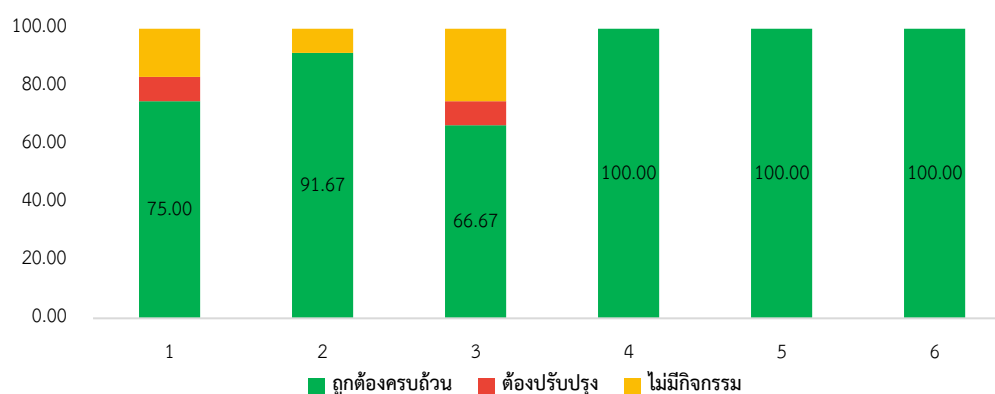
หมวด 4 สัญลักษณ์ส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 61

ตารางที่ 61 ข้อกำหนดสัญลักษณ์ส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจ เลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)	9	75.00	1	8.33	2	16.67
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ ปฏิบัติงาน	11	91.67	0	0.00	1	8.33
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	8	66.67	1	8.33	3	25.00
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมี เครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือ วิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	12	100.00	0	0.00	0	0.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค	12	100.00	0	0.00	0	0.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการ ปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้าน อาหาร	12	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 61 สรุปว่าผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารในโรงเรียน ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถ ป้องกันการปนเปื้อนได้ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิด การปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงาน ด้านอาหาร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการ เจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน (ร้อยละ 91.67) และข้อที่ 3 ส่วนใหญ่ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรม ตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (ร้อยละ 25.00) รวมถึงข้อที่ 1 ไม่มี เอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหา ไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ) (ร้อยละ 16.67) ดังแผนภูมิที่ 65

แผนภูมิที่ 65 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



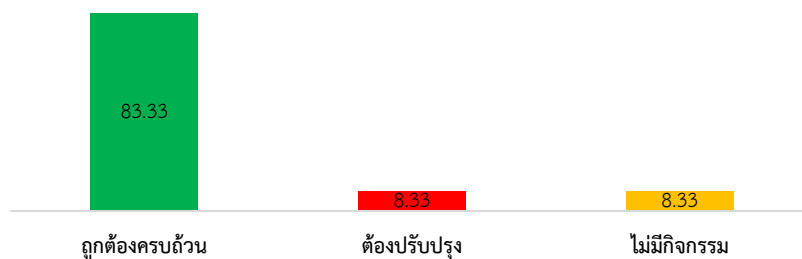
หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 62

ตารางที่ 62 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	10	83.33	1	8.33	1	8.33

จากตารางที่ 62 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 83.33) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 8.33) และไม่มีกิจกรรม (ร้อยละ 8.33) ดังแผนภูมิที่ 66

แผนภูมิที่ 66 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เขตบริการสุขภาพที่ 7

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 7 จากทั้งหมด จำนวน 4 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 3 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 4 แห่ง (ร้อยละ 100.00) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 102.00 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 1.20 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 50.00) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 50.00) และไม่มีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 4 แห่ง (ร้อยละ 100.00)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตสุขภาพที่ 7 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 63

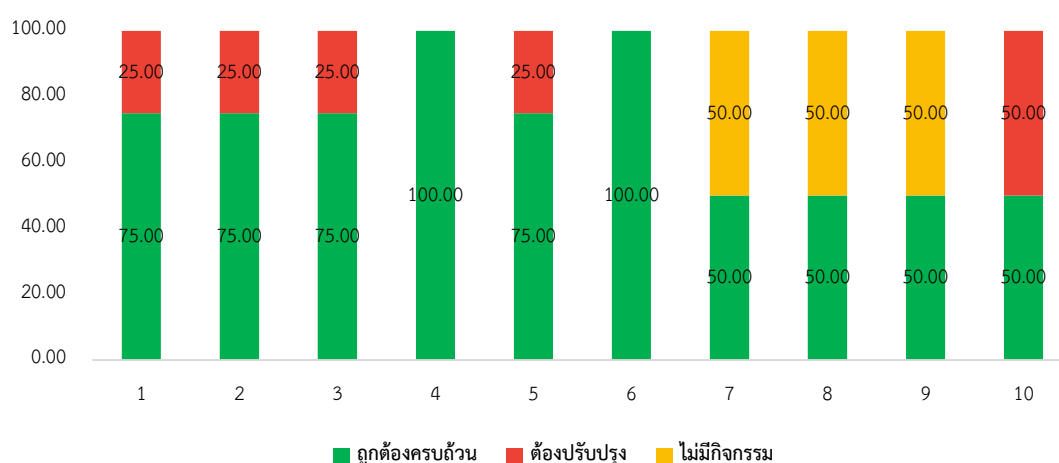
ตารางที่ 63 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	3	75.00	1	25.00	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	3	75.00	1	25.00	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	3	75.00	1	25.00	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	3	75.00	1	25.00	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	2	50.00	0	0.00	2	50.00
8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดตัว เป็นเช็ดเช็ดเบาะที่นั่งหรือที่รับประทานอาหาร	2	50.00	0	0.00	2	50.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	2	50.00	0	0.00	2	50.00
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	2	50.00	2	50.00	0	0.00

จากตารางที่ 63 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 6 ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 50.00) ข้อที่ 1 พื้น ไม่สะอาด มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ (ร้อยละ 25.00) ข้อที่ 2 ผนังหรือเพดาน ไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 25.00) ข้อที่ 3 ไม่เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 25.00) และข้อที่ 5 โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร ไม่สะอาด ขรุขระ และมีคราบสกปรก (ร้อยละ 25.00) ดังแผนภูมิที่ 67

แผนภูมิที่ 67 ข้อกำหนดสัญลักษณ์บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



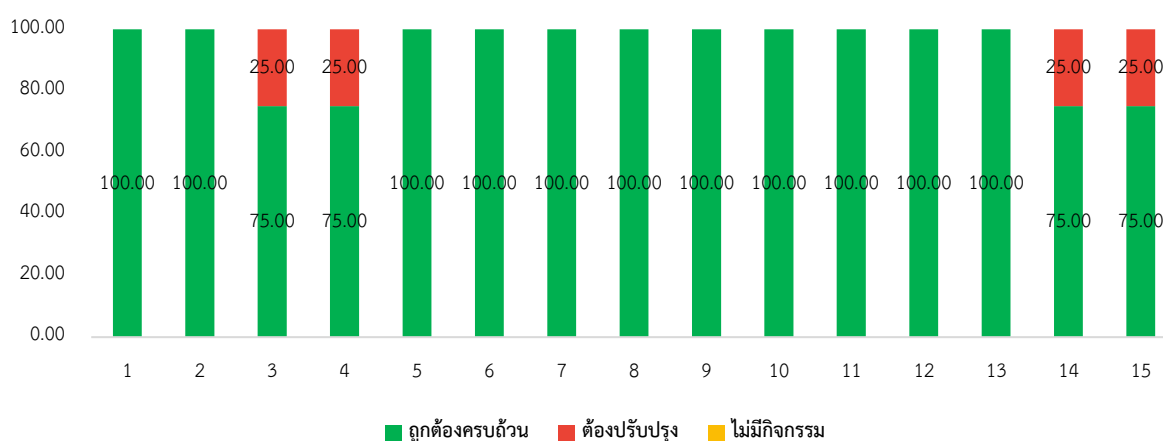
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 64

ตารางที่ 64 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	4	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	4	100.00	0	0.00	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	3	75.00	1	25.00	0	0.00
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	3	75.00	1	25.00	0	0.00
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	4	100.00	0	0.00	0	0.00
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	4	100.00	0	0.00	0	0.00
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	4	100.00	0	0.00	0	0.00
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	4	100.00	0	0.00	0	0.00
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะ ตกค้าง และคราบสกปรก	4	100.00	0	0.00	0	0.00
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	4	100.00	0	0.00	0	0.00
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	3	75.00	1	25.00	0	0.00
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	3	75.00	1	25.00	0	0.00

จากตารางที่ 64 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร โรงเรียนส่วนใหญ่สามารถดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) เช่น ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย ข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม ข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร เป็นต้น สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง ข้อที่ 3 ผนัง หรือเพดาน ไม่สะอาด มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน และข้อที่ 4 การระบายอากาศไม่เพียงพอ เช่น ไม่มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น (ร้อยละ 25.00) ดังแผนภูมิที่ 68

แผนภูมิที่ 68 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



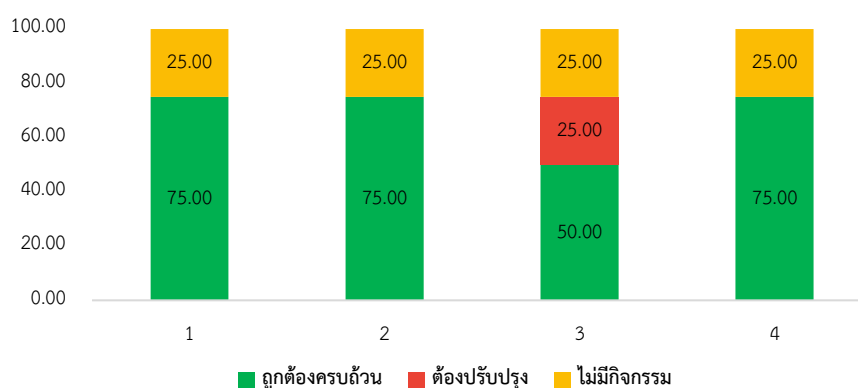
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 65

ตารางที่ 65 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	3	75.00	0	0.00	1	25.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	3	75.00	0	0.00	1	25.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	2	50.00	1	25.00	1	25.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบจำหน่าย และบริโภคอาหาร	3	75.00	0	0.00	1	25.00

จากตารางที่ 65 สรุปว่าบริเวณห้องส้วมข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 75.00) ข้อที่ 2 ห้องส้วมสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง (ร้อยละ 75.00) ข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 75.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่อุปโภคบริโภค (ร้อยละ 25.00) ดังแผนภูมิที่ 69

แผนภูมิที่ 69 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)



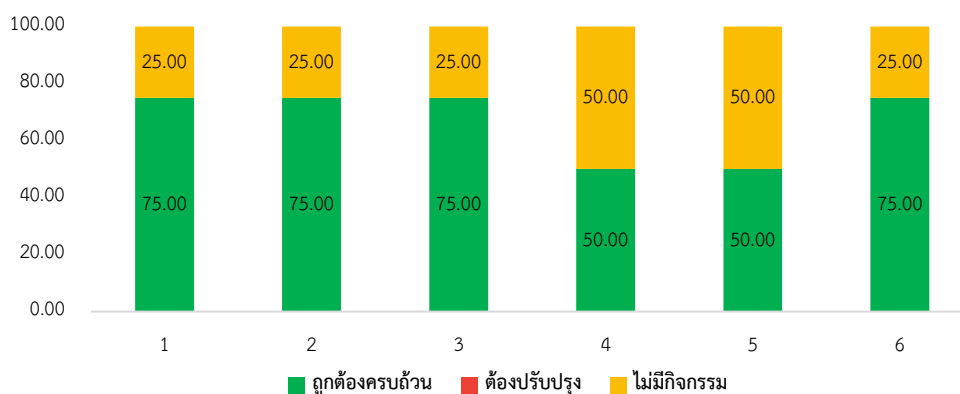
1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ และโรงเรียนบางแห่งไม่มีห้องแช่เย็น ห้องเก็บอาหารแห้ง/อาหารสด ดังตารางที่ 66 และแผนภูมิที่ 70

ตารางที่ 66 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	3	75.00	0	0.00	1	25.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	3	75.00	0	0.00	1	25.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	3	75.00	0	0.00	1	25.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	2	50.00	0	0.00	2	50.00
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	2	50.00	0	0.00	2	50.00
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	3	75.00	0	0.00	1	25.00

แผนภูมิที่ 70 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 67

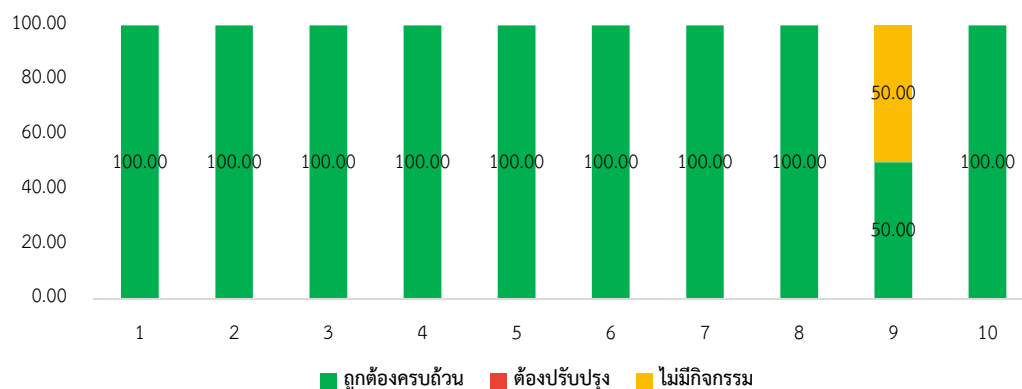
ตารางที่ 67 ข้อกำหนดสัญลักษณ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือ ลักษณะผิดปกติ	4	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	4	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	4	100.00	0	0.00	0	0.00
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	4	100.00	0	0.00	0	0.00
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	4	100.00	0	0.00	0	0.00
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	2	50.00	0	0.00	2	50.00
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	4	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 67 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค โรงเรียนส่วนใหญ่สามารถดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) เช่น ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ ข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ ข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด เป็นต้น

แผนภูมิที่ 71 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



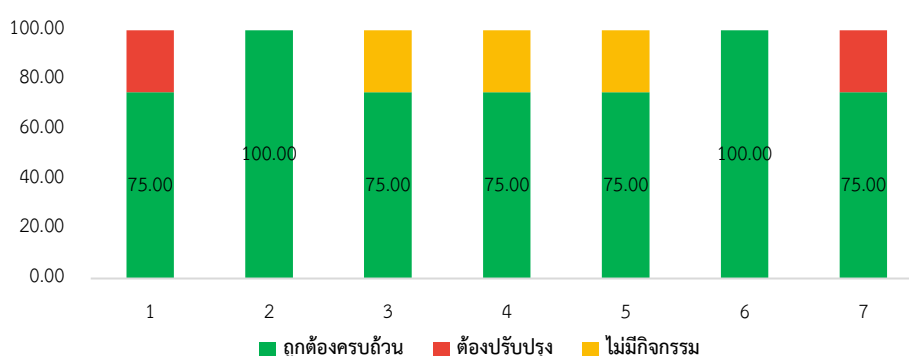
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 68

ตารางที่ 68 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	3	75.00	1	25.00	0	0.00
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	3	75.00	0	0.00	1	25.00
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	3	75.00	0	0.00	1	25.00
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	3	75.00	0	0.00	1	25.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	4	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	3	75.00	1	25.00	0	0.00

จากตารางที่ 68 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 3 และข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะ บรรจุปิดสนิท ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 75.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง ข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลขสารบออาหาร (อย.) (ร้อยละ 25.00) ข้อที่ 7 ภาชนะบรรจุน้ำใช้ ไม่สะอาด มีสภาพไม่ดี (ร้อยละ 25.00) ดังแผนภูมิที่ 72

แผนภูมิที่ 72 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



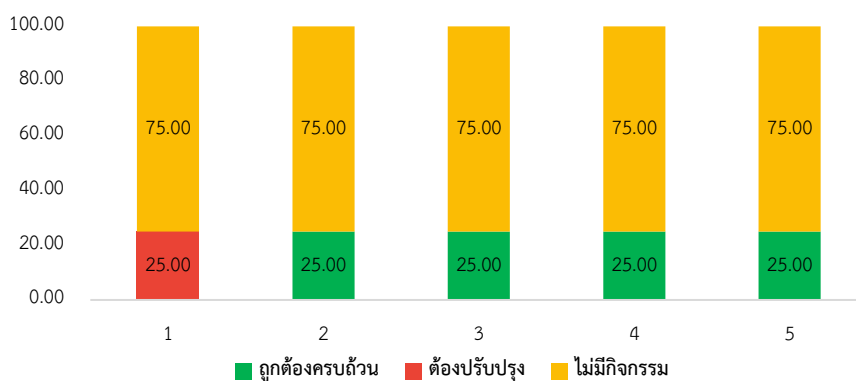
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 69

ตารางที่ 69 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	0	0.00	1	25.00	3	75.00
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	1	25.00	0	0.00	3	75.00
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขัง เอะอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	1	25.00	0	0.00	3	75.00
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตัก น้ำแข็งโดยเฉพาะ	1	25.00	0	0.00	3	75.00
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	1	25.00	0	0.00	3	75.00

จากตารางที่ 69 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง (ร้อยละ 75.00) ดังแผนภูมิ ที่ 73

แผนภูมิที่ 73 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



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

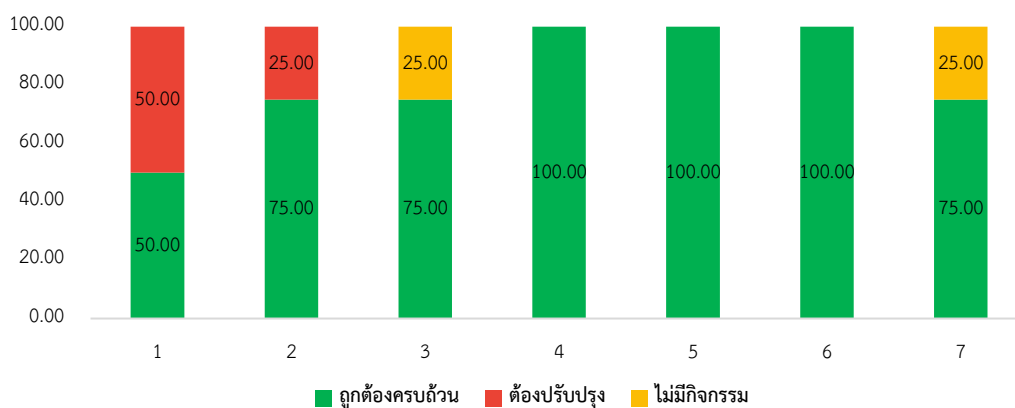
ตารางที่ 70 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กลังที่มีฝาปิด เป็นต้น	2	50.00	2	50.00	0	0.00
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	3	75.00	1	25.00	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบ ขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	3	75.00	0	0.00	1	25.00
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวาง เป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้ บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มี ขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	4	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	3	75.00	0	0.00	1	25.00
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	3	75.00	1	25.00	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	4	100.00	0	0.00	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และ ล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	4	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	4	100.00	0	0.00	0	0.00

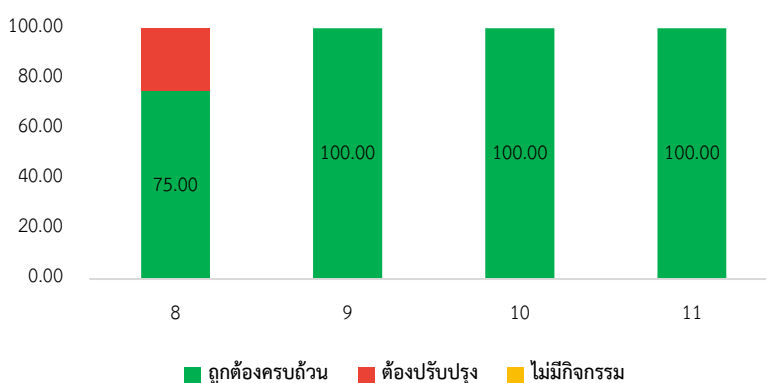
จากตารางที่ 70 สรุปว่าสุขลักษณะภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 6 ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร (ร้อยละ 100.00) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 25.00) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ที่ไม่สะอาด ไม่มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 50.00) และข้อที่ 2 เชียง ไม่สะอาด มีสภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้ (ร้อยละ 25.00) ดังแผนภูมิที่ 74

แผนภูมิที่ 74 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 70 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 9 การล้างภาชนะอุปกรณ์ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 10 ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 11 มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 25) ดังแผนภูมิที่ 75

แผนภูมิที่ 75 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



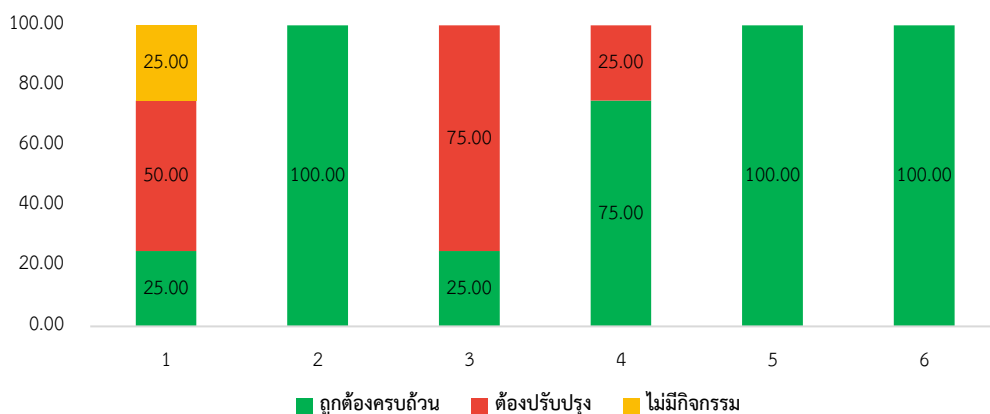
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 71

ตารางที่ 71 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจ เลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)	1	25.00	2	50.00	1	25.00
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ ปฏิบัติงาน	4	100.00	0	0.00	0	0.00
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	1	25.00	3	75.00	0	0.00
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมี เครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือ วิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	3	75.00	1	25.00	0	0.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค	4	100.00	0	0.00	0	0.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อน ต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	4	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 71 สรุปว่าผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 3 การไม่มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (ร้อยละ 75.00) ข้อที่ 1 การไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ) (ร้อยละ 50.00) รวมถึง ข้อที่ 4 แต่งกายไม่สะอาด สวมเสื้อไม่มีแขน หรือไม่มีเครื่องแบบ และไม่สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ร้อยละ 25) 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
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	1	25.00	3	75.00	0	0.00

จากตารางที่ 72 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 25.00) และไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 75.00) ดังแผนภูมิที่ 77

แผนภูมิที่ 77 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เขตบริการสุขภาพที่ 8

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 8 จากทั้งหมด จำนวน 92 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 35 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 66 แห่ง (ร้อยละ 71.74) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 208.42 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 10.39 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 31 แห่ง (ร้อยละ 46.97) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 35 แห่ง (ร้อยละ 53.03) และมีการยื่นขออนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 3 แห่ง (ร้อยละ 4.55) หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 1.52) และไม่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 62 แห่ง (ร้อยละ 93.94)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตบริการสุขภาพที่ 8 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 73

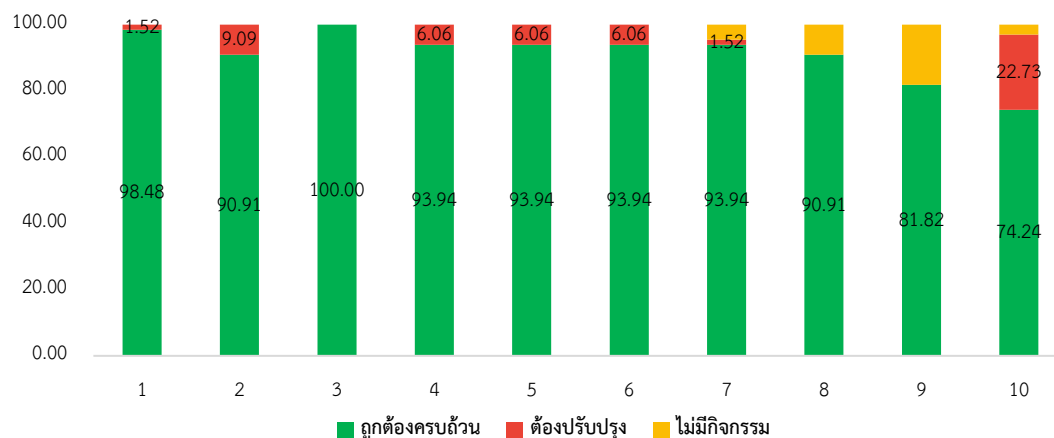
ตารางที่ 73 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	65	98.48	1	1.52	0	0.00
2. ผ่นหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	60	90.91	6	9.09	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	66	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	62	93.94	4	6.06	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	62	93.94	4	6.06	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	62	93.94	4	6.06	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	62	93.94	1	1.52	3	4.55

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	60	90.91	0	0.00	6	9.09
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	54	81.82	0	0.00	12	18.18
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	49	74.24	15	22.73	2	3.03

จากตารางที่ 73 สรุปว่าบริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 1 พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ (ร้อยละ 98.48) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 22.73) และข้อที่ 2 ผนังหรือเพดาน ไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 9.09) ดังแผนภูมิที่ 78

แผนภูมิที่ 78 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



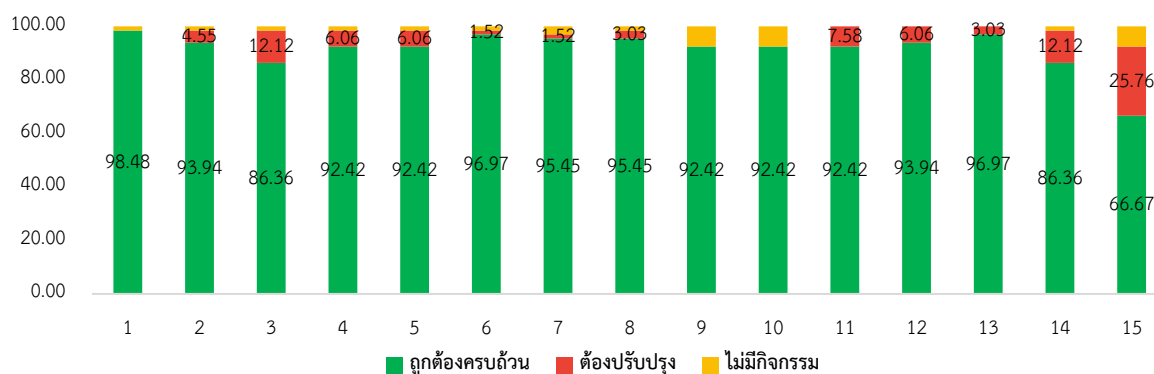
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 74

ตารางที่ 74 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	65	98.48	0	0.00	1	1.52
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	62	93.94	3	4.55	1	1.52
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	57	86.36	8	12.12	1	1.52
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	61	92.42	4	6.06	1	1.52
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	61	92.42	4	6.06	1	1.52
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	64	96.97	1	1.52	1	1.52
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	63	95.45	1	1.52	2	3.03
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	63	95.45	2	3.03	1	1.52
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	61	92.42	0	0.00	5	7.58
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	61	92.42	0	0.00	5	7.58
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	61	92.42	5	7.58	0	0.00
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะ ตกค้าง และคราบสกปรก	62	93.94	4	6.06	0	0.00
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	64	96.97	2	3.03	0	0.00
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	57	86.36	8	12.12	1	1.52
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	44	66.67	17	25.76	5	7.58

จากตารางที่ 74 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย (ร้อยละ 98.48) ข้อที่ 6 โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือ ปรงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 96.97) และข้อที่ 13 มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น (ร้อยละ 96.97) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มี ระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 25.76) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 12.12) และข้อที่ 3 ผนังหรือเพดาน ไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 12.12) ดังแผนภูมิที่ 79

แผนภูมิที่ 79 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



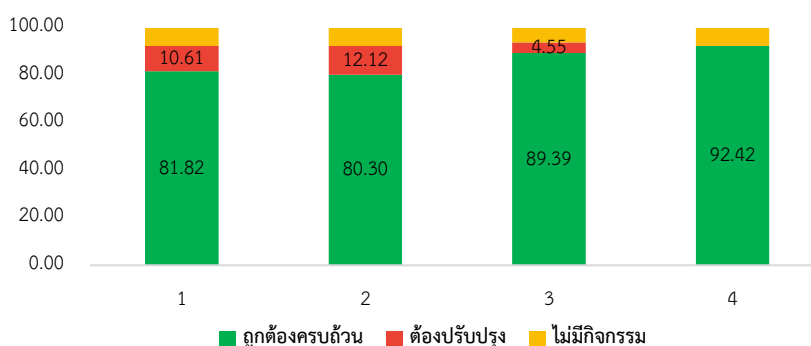
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 75

ตารางที่ 75 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	54	81.82	7	10.61	5	7.58
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	53	80.30	8	12.12	5	7.58
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	59	89.39	3	4.55	4	6.06
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบจำหน่าย และบริโภคอาหาร	61	92.42	0	0.00	5	7.58

จากตารางที่ 75 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และ ประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เติรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 92.42) รวมถึงข้อที่ 3 อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 89.39) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 ห้องส้วมไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 12.12) และข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ จำนวนไม่เพียงพอ สภาพไม่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 10.61) ดังแผนภูมิที่ 80

แผนภูมิที่ 80 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

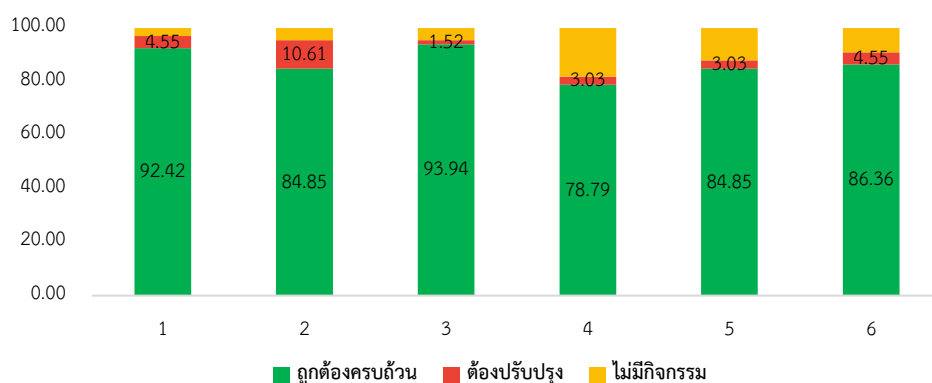


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 76 และแผนภูมิที่ 81

ตารางที่ 76 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	61	92.42	3	4.55	2	3.03
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	56	84.85	7	10.61	3	4.55
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	62	93.94	1	1.52	3	4.55
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	52	78.79	2	3.03	12	18.18
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	56	84.85	2	3.03	8	12.12
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	57	86.36	3	4.55	6	9.09

แผนภูมิที่ 81 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 77

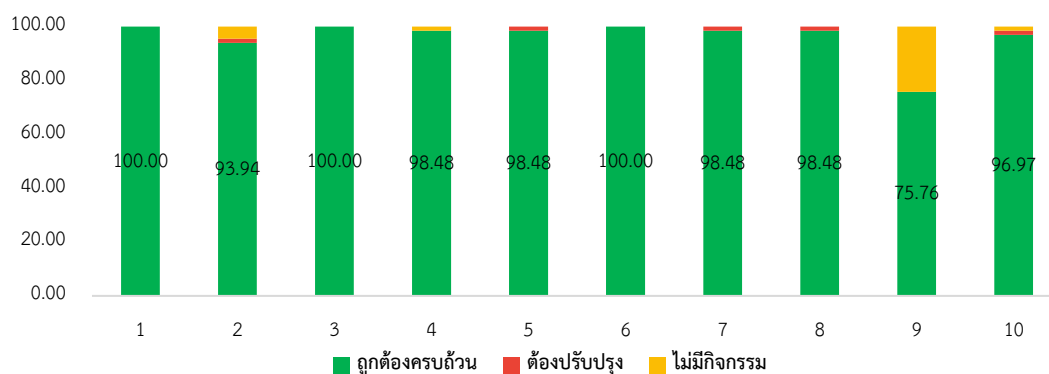
ตารางที่ 77 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือ ลักษณะผิดปกติ	66	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	62	93.94	1	1.52	3	4.55
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	66	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	65	98.48	0	0.00	1	1.52
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายอย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	65	98.48	1	1.52	0	0.00
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	66	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	65	98.48	1	1.52	0	0.00
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	65	98.48	1	1.52	0	0.00
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	50	75.76	0	0.00	16	24.24
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	64	96.97	1	1.52	1	1.52

จากตารางที่ 77 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 6 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 82

แผนภูมิที่ 82 ข้อกำหนดสัญลักษณ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค



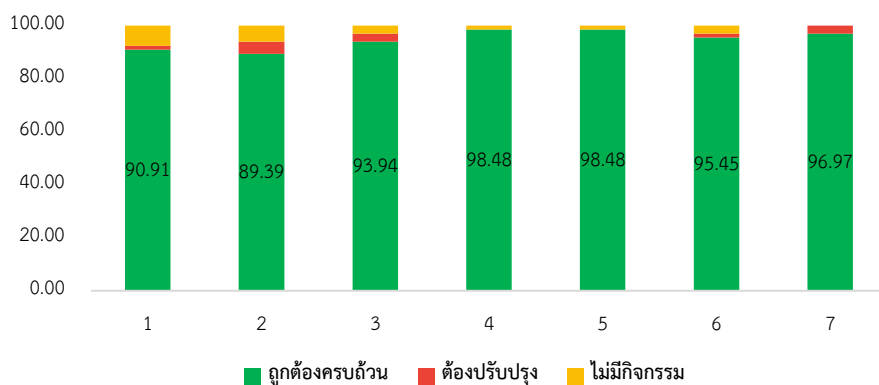
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 78

ตารางที่ 78 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	60	90.91	1	1.52	5	7.58
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	59	89.39	3	4.55	4	6.06
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	62	93.94	2	3.03	2	3.03
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	65	98.48	0	0.00	1	1.52
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	65	98.48	0	0.00	1	1.52
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	63	95.45	1	1.52	2	3.03
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	64	96.97	2	3.03	0	0.00

จากตารางที่ 78 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท อยู่ในภาชนะบรรจุที่เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 98.48) ข้อที่ 5 และข้อที่ 3 น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 98.48) และอยู่ในภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ (ร้อยละ 93.94) ข้อที่ 7 น้ำใช้ อยู่ในภาชนะบรรจุที่ สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 96.97) ข้อที่ 6 เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 95.45) ข้อที่ 1 และข้อที่ 2 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 90.91) และพื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร (ร้อยละ 89.39) ดังตารางที่ 83

ตารางที่ 83 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



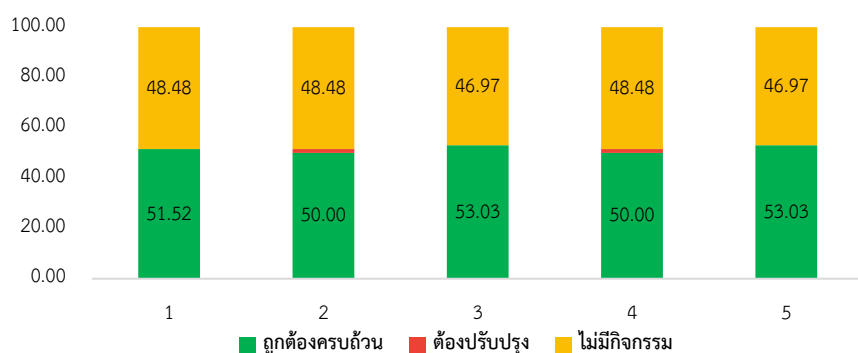
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 79

ตารางที่ 79 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	34	51.52	0	0.00	32	48.48
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	33	50.00	1	1.52	32	48.48
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขัง เอะอะ หรือวางใกล้ถังขยะ	35	53.03	0	0.00	31	46.97
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตัก น้ำแข็งโดยเฉพาะ	33	50.00	1	1.52	32	48.48
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	35	53.03	0	0.00	31	46.97

จากตารางที่ 79 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 84

แผนภูมิที่ 84 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



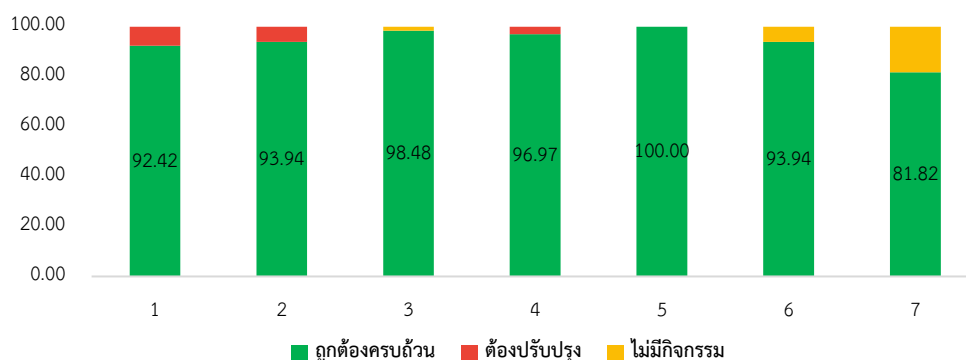
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 80

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	61	92.42	5	7.58	0	0.00
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	62	93.94	4	6.06	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ใน ภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝา ปิด/การปกปิด	65	98.48	0	0.00	1	1.52
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็น ระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	64	96.97	2	3.03	0	0.00
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการ อาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	66	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่ เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมใน การเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	62	93.94	0	0.00	4	6.06
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุง อาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	54	81.82	0	0.00	12	18.18
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	66	100.00	0	0.00	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	66	100.00	0	0.00	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำ สะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้าง ภาชนะที่ได้มาตรฐาน	65	98.48	1	1.52	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็น ต้น	62	93.94	4	6.06	0	0.00

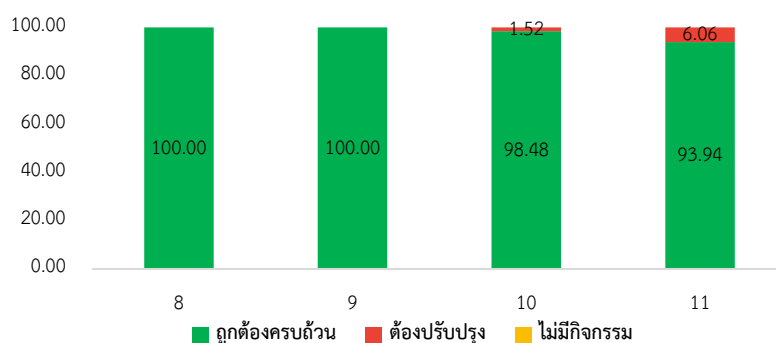
จากตารางที่ 80 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 98.48) และข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้ง เอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 96.97) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 18.18) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มี อุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ที่ไม่สะอาด ไม่มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 7.58) และข้อที่ 2 เชียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการ แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 6.06) ดังแผนภูมิที่ 85

แผนภูมิที่ 85 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 80 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 8 ที่สำหรับ ล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหาร ออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 10 ล้างภาชนะที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 98.48) และข้อที่ 11 มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด (ร้อยละ 93.94) ดังแผนภูมิที่ 86

แผนภูมิที่ 86 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



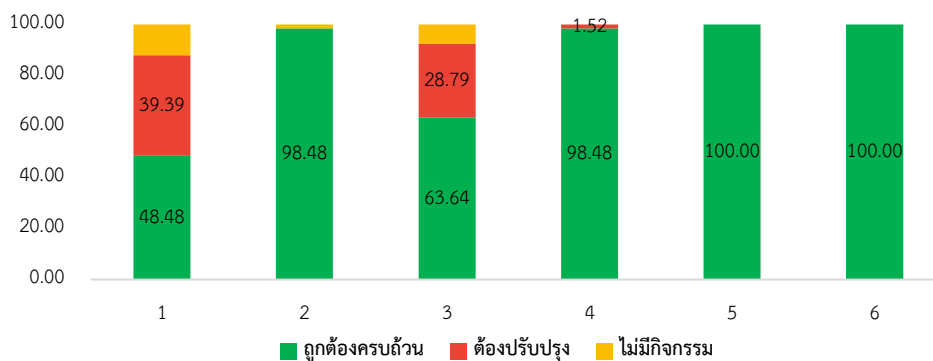
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 81

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 เพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)	32	48.48	26	39.39	8	12.12
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ ปฏิบัติงาน	65	98.48	0	0.00	1	1.52
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	42	63.64	19	28.79	5	7.58
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่ สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	65	98.48	1	1.52	0	0.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อม บริโภค	66	100.00	0	0.00	0	0.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อ อาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	66	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 81 สรุปว่าผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 98.48) และข้อที่ 4 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ร้อยละ 98.48) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ) (ร้อยละ 39.39) รวมถึงข้อที่ 3 ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน (ร้อยละ 28.79) 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
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	44	66.67	17	25.76	5	7.58

จากตารางที่ 82 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง พบว่า มีการดำเนินการ (ร้อยละ 66.67) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 25.76) และไม่มีกิจกรรม (ร้อยละ 7.58) ดังแผนภูมิที่ 88

แผนภูมิที่ 88 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เขตบริการสุขภาพที่ 9

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 9 จากทั้งหมด จำนวน 12 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 12 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 12 แห่ง (ร้อยละ 100.00) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 148.69 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 3.69 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 6 แห่ง (ร้อยละ 50.00) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 6 แห่ง (ร้อยละ 50.00) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 8.33) และไม่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 11 แห่ง (ร้อยละ 91.67)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตบริการสุขภาพที่ 9 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 83

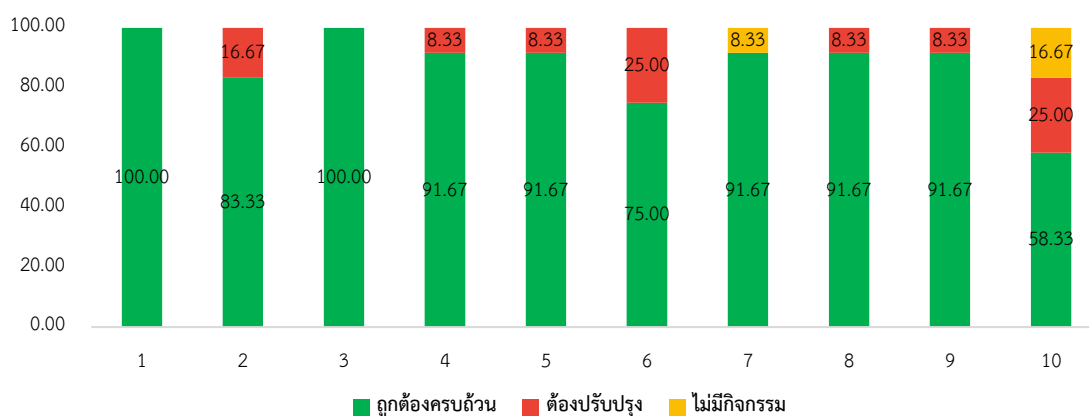
ตารางที่ 83 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	12	100.00	0	0.00	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	10	83.33	2	16.67	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	12	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	11	91.67	1	8.33	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีการสกปรก	11	91.67	1	8.33	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	9	75.00	3	25.00	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	11	91.67	0	0.00	1	8.33
8. ไม่ใช้ภาชนะหุ้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	11	91.67	1	8.33	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	11	91.67	1	8.33	0	0.00
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	7	58.33	3	25.00	2	16.67

จากตารางที่ 83 สรุปว่าบริเวณที่บริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 6 พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 25.00) ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 25.00) และข้อที่ 2 ผ่นหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 16.67) ดังแผนภูมิที่ 89

แผนภูมิที่ 89 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



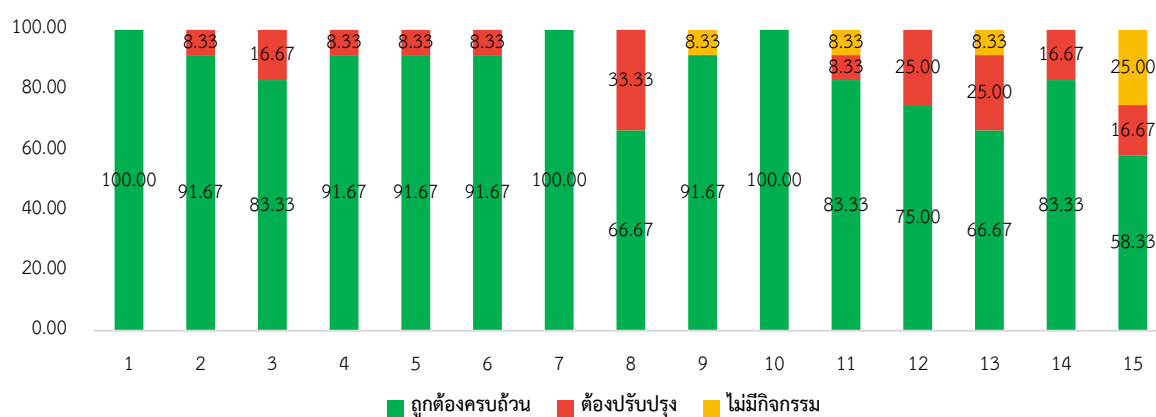
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 84

ตารางที่ 84 ข้อกำหนดสัญลักษณ์บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	12	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	11	91.67	1	8.33	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	10	83.33	2	16.67	0	0.00
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	11	91.67	1	8.33	0	0.00
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	11	91.67	1	8.33	0	0.00
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	11	91.67	1	8.33	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	12	100.00	0	0.00	0	0.00
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	8	66.67	4	33.33	0	0.00
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	11	91.67	0	0.00	1	8.33
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	10	83.33	1	8.33	1	8.33
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะ ตกค้าง และคราบสกปรก	9	75.00	3	25.00	0	0.00
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	8	66.67	3	25.00	1	8.33
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	10	83.33	2	16.67	0	0.00
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	7	58.33	2	16.67	3	25.00

จากตารางที่ 84 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาด ได้ง่าย (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือ ปรงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้ บรรจุอาหาร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบ สกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.67) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 8 พบสัตว์/แมลง นำโรค สัตว์เลี้ยง (ร้อยละ 33.33) ข้อที่ 12 บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก (ร้อยละ 25.00) ข้อที่ 13 ไม่มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น (ร้อยละ 25.00) ข้อที่ 3 ผนัง หรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 16.67) ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัด น้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 16.67) และข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำ ได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 16.67) ดังแผนภูมิที่ 90

แผนภูมิที่ 90 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



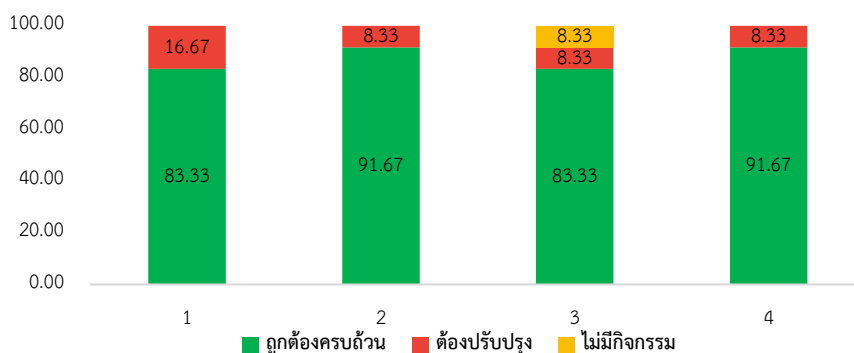
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 85

ตารางที่ 85 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	10	83.33	2	16.67	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบ สกปรก ไม่มีน้ำขัง	11	91.67	1	8.33	0	0.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	10	83.33	1	8.33	1	8.33
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิด ตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	11	91.67	1	8.33	0	0.00

จากตารางที่ 85 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อที่ 2 ห้องส้วมสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง (ร้อยละ 91.67) ข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บเตรียมปรุง ประกอบจำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 91.67) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 ห้องส้วมและอ่างล้างมือ จำนวนไม่เพียงพอ มีสภาพที่ไม่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 16.67) รวมถึงข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 8.33) ดังแผนภูมิที่ 91

แผนภูมิที่ 91 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

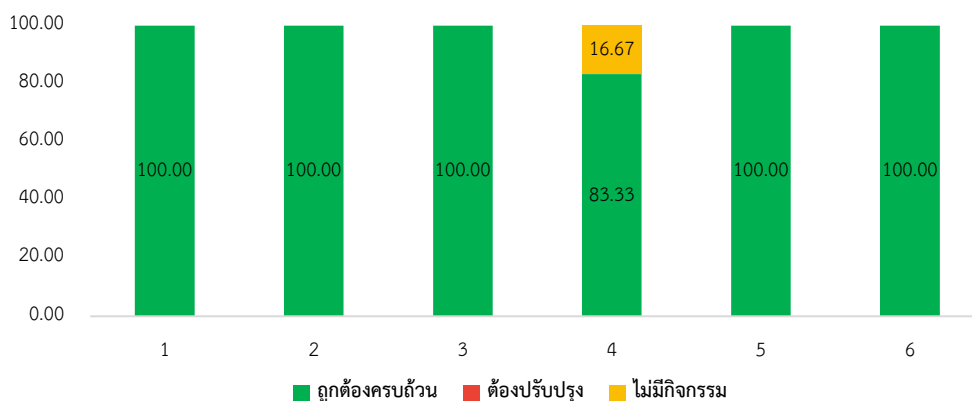


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 86 และแผนภูมิที่ 92

ตารางที่ 86 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	12	100.00	0	0.00	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	12	100.00	0	0.00	0	0.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	12	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	10	83.33	0	0.00	2	16.67
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	12	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	12	100.00	0	0.00	0	0.00

แผนภูมิที่ 92 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 87

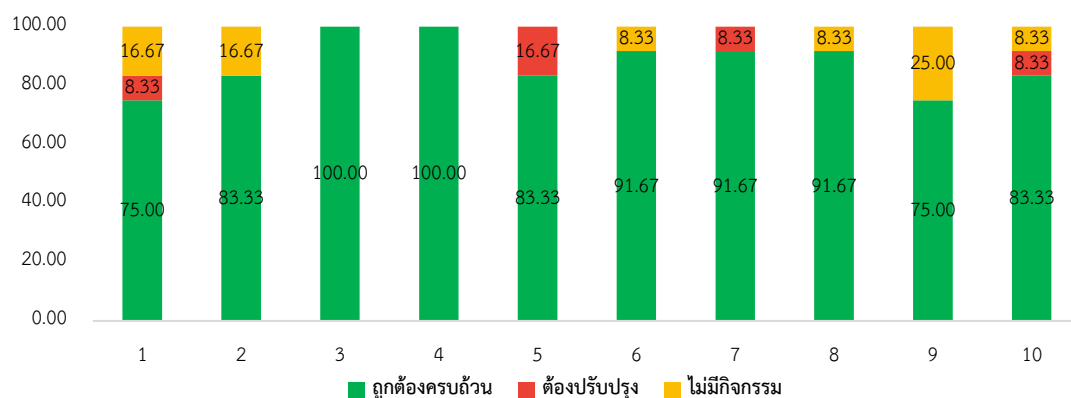
ตารางที่ 87 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	9	75.00	1	8.33	2	16.67
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	10	83.33	0	0.00	2	16.67
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	12	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายอย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	10	83.33	2	16.67	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	11	91.67	0	0.00	1	8.33
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	11	91.67	1	8.33	0	0.00
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	11	91.67	0	0.00	1	8.33
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	9	75.00	0	0.00	3	25.00
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	10	83.33	1	8.33	1	8.33

จากตารางที่ 87 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 100.00) และข้อ ที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 5 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 16.67) ข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด ไม่สะอาด มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ (ร้อยละ 8.33) ข้อที่ 7 อาหารปรุงสำเร็จ ไม่มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 8.33) และข้อที่ 10 อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ไม่เก็บแยกเป็นสัดส่วน ไม่มีการปกปิด วางบนพื้น (ร้อยละ 8.33) ดังแผนภูมิที่ 93

แผนภูมิที่ 93 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



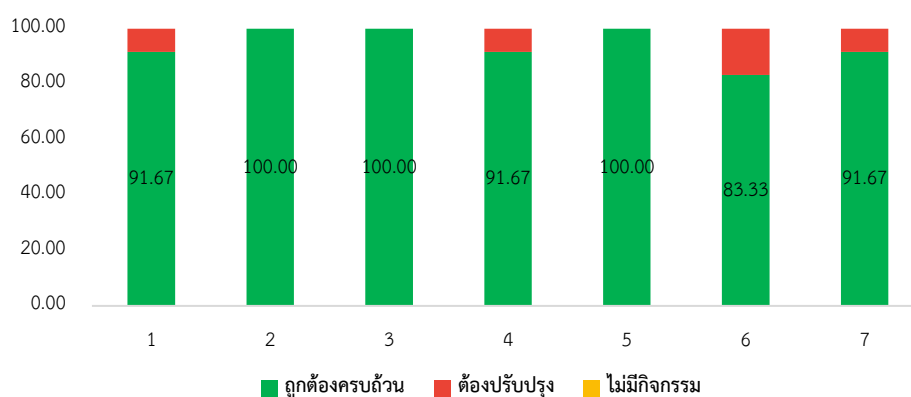
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 88

ตารางที่ 88 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเอกสารบออาหาร (อย.)	11	91.67	1	8.33	0	0.00
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	12	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	11	91.67	1	8.33	0	0.00
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	12	100.00	0	0.00	0	0.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	10	83.33	2	16.67	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	11	91.67	1	8.33	0	0.00

จากตารางที่ 88 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 3 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท อยู่ในภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 6 น้ำใช้ ไม่เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ไม่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 16.67) ข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 8.33) ข้อที่ 4 และข้อที่ 7 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 เซนติเมตร และภาชนะบรรจุน้ำใช้ ไม่สะอาด มีสภาพไม่ดี (ร้อยละ 8.33) ดังแผนภูมิที่ 94

แผนภูมิที่ 94 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 89

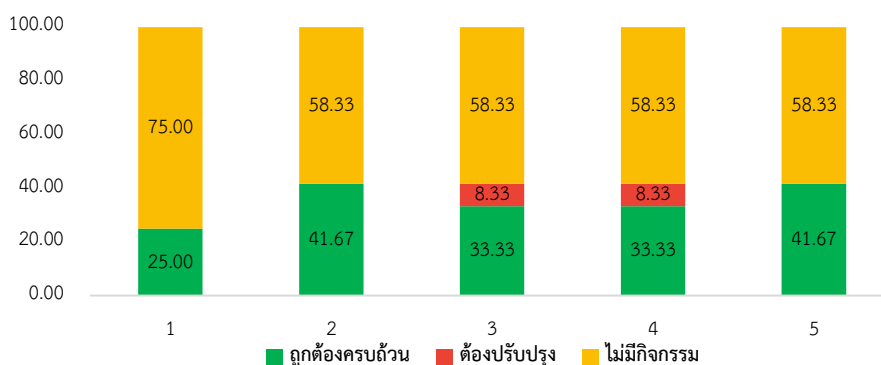
ตารางที่ 89 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	3	25.00	0	0.00	9	75.00
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	5	41.67	0	0.00	7	58.33
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	4	33.33	1	8.33	7	58.33

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	4	33.33	1	8.33	7	58.33
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	5	41.67	0	0.00	7	58.33

จากตารางที่ 89 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 95

แผนภูมิที่ 95 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 90

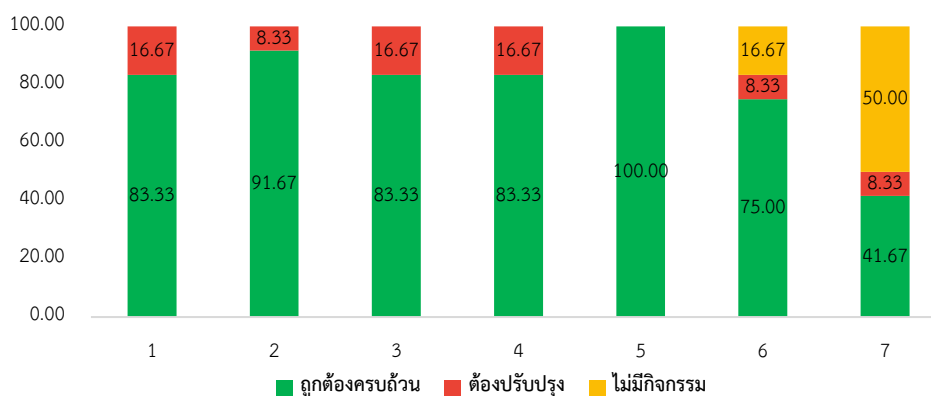
ตารางที่ 90 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	10	83.33	2	16.67	0	0.00
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	11	91.67	1	8.33	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	10	83.33	2	16.67	0	0.00
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	10	83.33	2	16.67	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	9	75.00	1	8.33	2	16.67
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	5	41.67	1	8.33	6	50.00
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	100.00	0	0.00	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	10	83.33	2	16.67	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	12	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	12	100.00	0	0.00	0	0.00

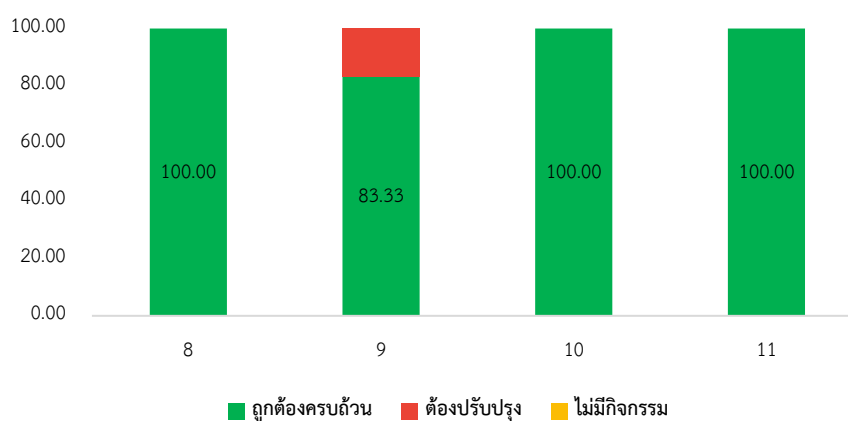
จากตารางที่ 90 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 2 เชียงสะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 91.67) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 50.00) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ ไม่สะอาด ไม่มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 16.67) ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ไม่ปลอดภัย และไม่มีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 16.67) และข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ ไม่วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มีคราบสกปรก สูงจากพื้น น้อยกว่า 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 16.67) ดังแผนภูมิที่ 96

แผนภูมิที่ 96 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 90 สรุปว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 10 ล้างภาชนะถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 11 มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด (ร้อยละ 100.00) และสิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 9 ไม่มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นน้อยกว่า 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 16.67) ดังแผนภูมิที่ 97

แผนภูมิที่ 97 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



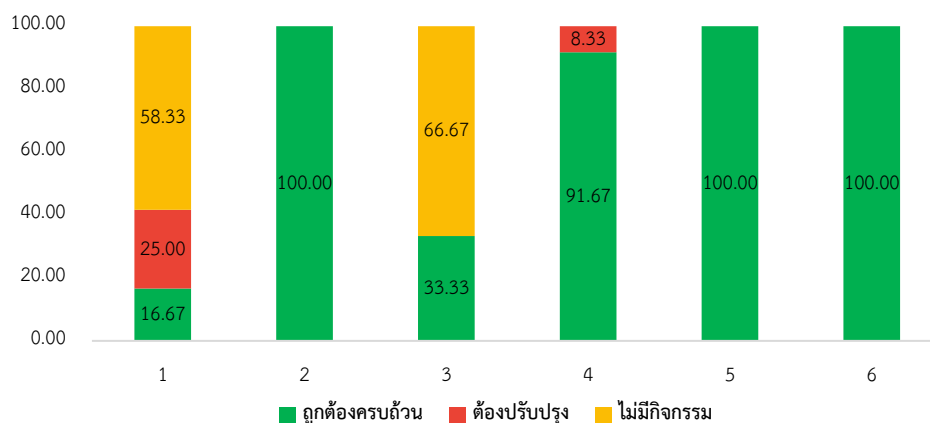
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 91

ตารางที่ 91 ข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจ เลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)	2	16.67	3	25.00	7	58.33
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ ปฏิบัติงาน	12	100.00	0	0.00	0	0.00
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	4	33.33	0	0.00	8	66.67
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมี เครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือ วิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	11	91.67	1	8.33	0	0.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค	12	100.00	0	0.00	0	0.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อน ต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	12	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 91 สรุปว่าผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 4 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ร้อยละ 91.67) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 3 ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน (ร้อยละ 66.67) รวมถึงข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ) (ร้อยละ 58.33) ดังแผนภูมิที่ 98

แผนภูมิที่ 98 ข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 92

ตารางที่ 92 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	6	50.00	1	8.33	5	41.67

จากตารางที่ 92 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 50.00) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 8.33) และไม่มีกิจกรรม (ร้อยละ 41.67) ดังแผนภูมิที่ 99

แผนภูมิที่ 99 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เขตบริการสุขภาพที่ 10

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 10 จากทั้งหมด จำนวน 30 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 15 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 23 แห่ง (ร้อยละ 76.67) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 86.00 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 5.63 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 14 แห่ง (ร้อยละ 60.87) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 9 แห่ง (ร้อยละ 39.13) และไม่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 23 แห่ง (ร้อยละ 100.00)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตบริการสุขภาพที่ 10 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 93

ตารางที่ 93 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	22	95.65	1	4.35	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	20	86.96	3	13.04	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	22	95.65	1	4.35	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	21	91.30	2	8.70	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	20	86.96	3	13.04	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	19	82.61	4	17.39	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	16	69.57	6	26.09	1	4.35
8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดตัว เป็นเช็ดเช็ดเบาะที่นั่งหรือที่รับประทานอาหาร	16	69.57	0	0.00	7	30.43

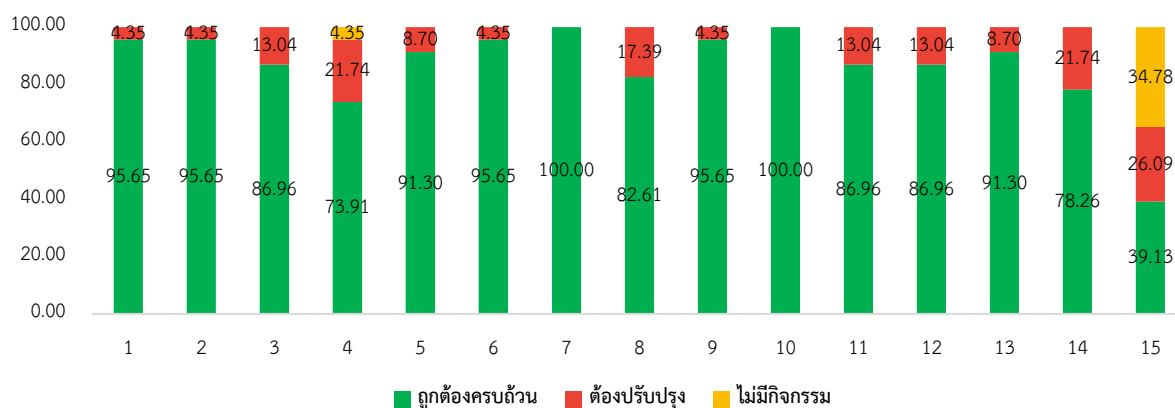
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 94

ตารางที่ 94 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	22	95.65	1	4.35	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	22	95.65	1	4.35	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	20	86.96	3	13.04	0	0.00
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	17	73.91	5	21.74	1	4.35
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	21	91.30	2	8.70	0	0.00
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	22	95.65	1	4.35	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	23	100.00	0	0.00	0	0.00
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	19	82.61	4	17.39	0	0.00
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	22	95.65	1	4.35	0	0.00
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	23	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	20	86.96	3	13.04	0	0.00
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะ ตกค้าง และคราบสกปรก	20	86.96	3	13.04	0	0.00
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	21	91.30	2	8.70	0	0.00
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	18	78.26	5	21.74	0	0.00
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	9	39.13	6	26.09	8	34.78

จากตารางที่ 94 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณในห้องส้วม (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุ สารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย (ร้อยละ 95.65) ข้อที่ 2 พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น (ร้อยละ 95.65) ข้อที่ 6 โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.65) และข้อที่ 9 สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน (ร้อยละ 95.65) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 26.09) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบาย น้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 21.74) ข้อที่ 4 ไม่มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น (ร้อยละ 21.74) ข้อที่ 8 พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (ร้อยละ 17.39) ข้อที่ 3 ผนังหรือเพดาน ไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 13.04) ข้อที่ 11 ไม่มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และ มีฝาปิดมิดชิด (ร้อยละ 13.04) และข้อที่ 12 บริเวณรอบถังมูลฝอย ไม่สะอาด มีเศษขยะตกค้าง และคราบ สกปรก (ร้อยละ 13.04) ดังแผนภูมิที่ 101

แผนภูมิที่ 101 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



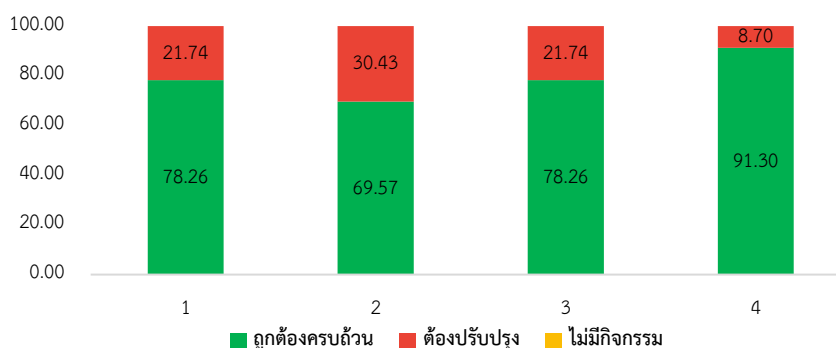
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 95

ตารางที่ 95 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	18	78.26	5	21.74	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	16	69.57	7	30.43	0	0.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	18	78.26	5	21.74	0	0.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	21	91.30	2	8.70	0	0.00

จากตารางที่ 95 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 91.30) รวมถึงสิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 ห้องส้วมไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 30.43) ข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 21.74) และข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ จำนวนไม่เพียงพอ ไม่มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 21.74) ดังแผนภูมิที่ 102

แผนภูมิที่ 102 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

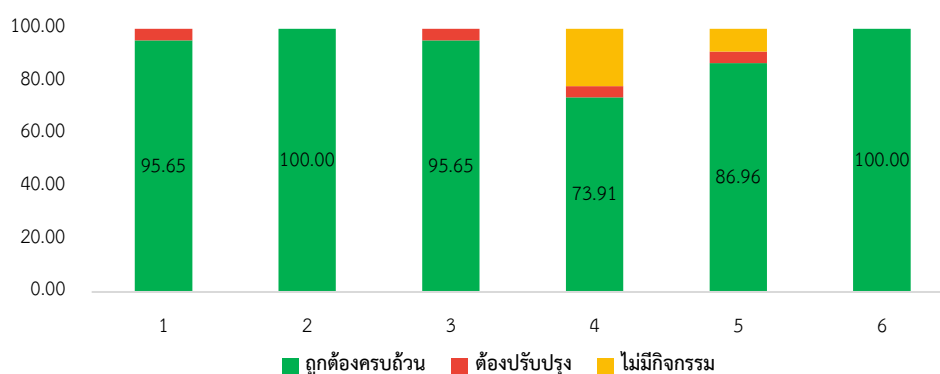


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคนอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ และโรงเรียนบางแห่งไม่มีห้องแช่เย็นและห้องเก็บอาหารแห้ง/สด ดังตารางที่ 96 และแผนภูมิที่ 103

ตารางที่ 96 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	22	95.65	1	4.35	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	23	100.00	0	0.00	0	0.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	22	95.65	1	4.35	0	0.00
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	17	73.91	1	4.35	5	21.74
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	20	86.96	1	4.35	2	8.70
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	23	100.00	0	0.00	0	0.00

แผนภูมิที่ 103 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)



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

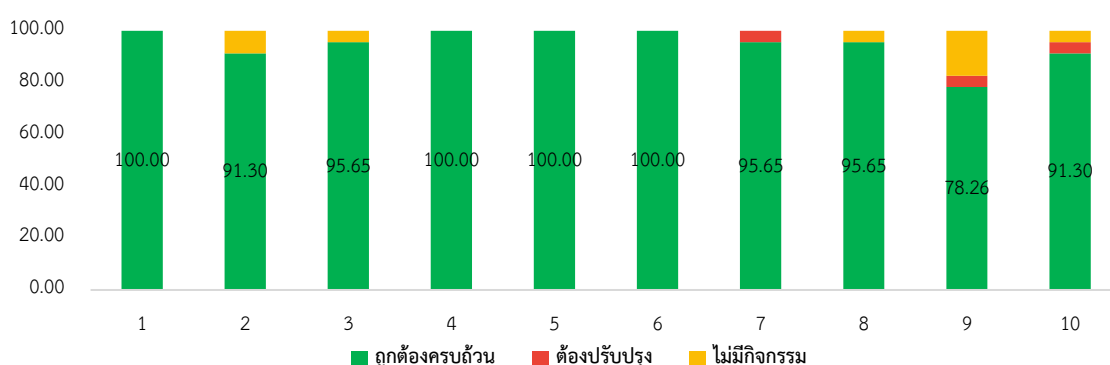
2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 97

ตารางที่ 97 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือ ลักษณะผิดปกติ	23	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	21	91.30	0	0.00	2	8.70
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	22	95.65	0	0.00	1	4.35
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	23	100.00	0	0.00	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการ รับรอง	23	100.00	0	0.00	0	0.00
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่ สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	23	100.00	0	0.00	0	0.00
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถ ป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	22	95.65	1	4.35	0	0.00
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	22	95.65	0	0.00	1	4.35
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	18	78.26	1	4.35	4	17.39
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	21	91.30	1	4.35	1	4.35

จากตารางที่ 97 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 6 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 104

แผนภูมิที่ 104 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค



2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 98

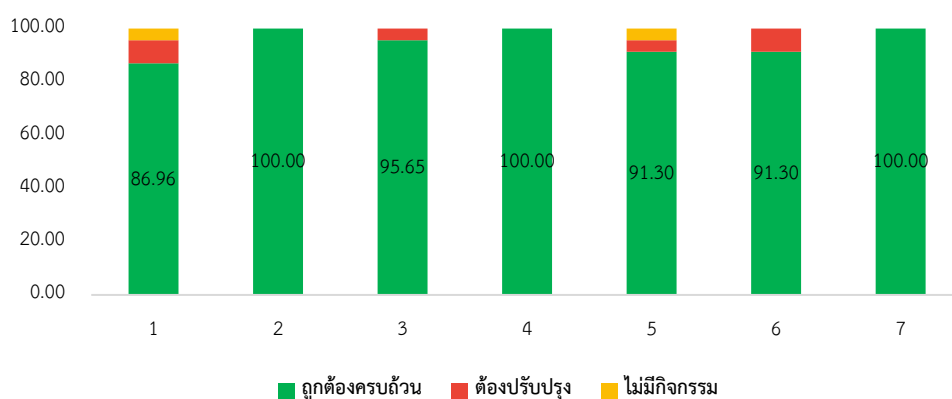
ตารางที่ 98 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	20	86.96	2	8.70	1	4.35
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	23	100.00	0	0.00	0	0.00
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	22	95.65	1	4.35	0	0.00
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	23	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงาน ราชการรับรอง	21	91.30	1	4.35	1	4.35
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุง คุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	21	91.30	2	8.70	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	23	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 98 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 2 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 1 ได้มาตรฐาน และมีเอกสารบออาหาร (อย.) (ร้อยละ 86.96) ข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ภาชนะบรรจุเกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 3 ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มี ด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ (ร้อยละ 95.65) และข้อที่ 5 น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 91.30) ข้อที่ 7 น้ำใช้ อยู่ในภาชนะบรรจุ ที่สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 6 เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 91.30) ดังแผนภูมิที่ 105

แผนภูมิที่ 105 ข้อกำหนดสัญลักษณ์น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



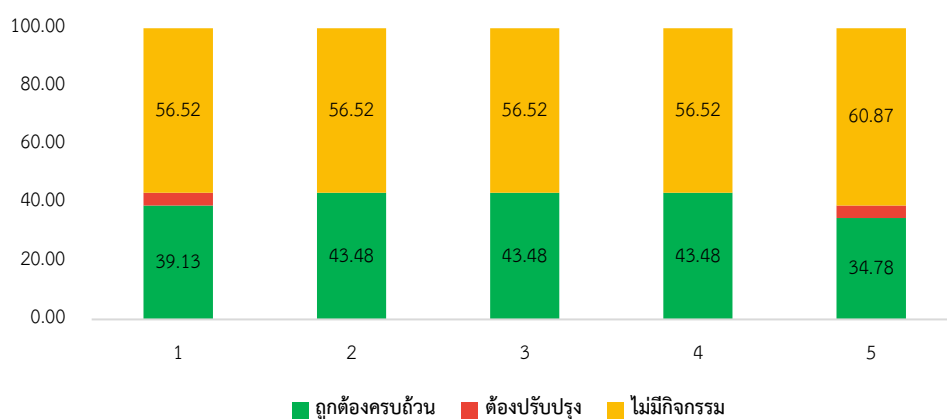
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 99

ตารางที่ 99 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออย.	9	39.13	1	4.35	13	56.52
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	10	43.48	0	0.00	13	56.52
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะไม่มีน้ำขังแฉะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	10	43.48	0	0.00	13	56.52
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	10	43.48	0	0.00	13	56.52
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	8	34.78	1	4.35	14	60.87

จากตารางที่ 99 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 106

แผนภูมิที่ 106 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



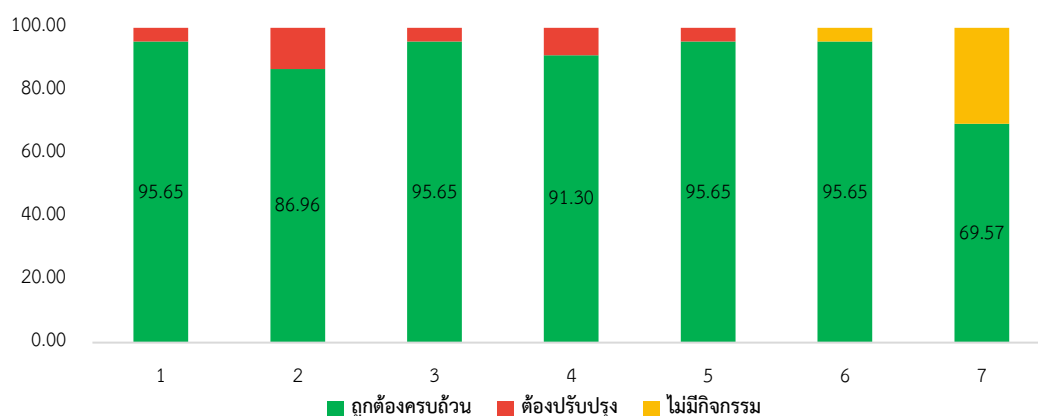
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 100

ตารางที่ 100 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	22	95.65	1	4.35	0	0.00
2. เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	20	86.96	3	13.04	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบ ขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	22	95.65	1	4.35	0	0.00
4. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวาง เป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	21	91.30	2	8.70	0	0.00
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้ บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	22	95.65	1	4.35	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มี ขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	22	95.65	0	0.00	1	4.35
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มี สภาพดี และไม่ชำรุด	16	69.57	0	0.00	7	30.43
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	21	91.30	2	8.70	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด สะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 30 เซนติเมตร	21	91.30	2	8.70	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และ ล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำ ไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	22	95.65	1	4.35	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด สะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	21	91.30	1	4.35	1	4.35

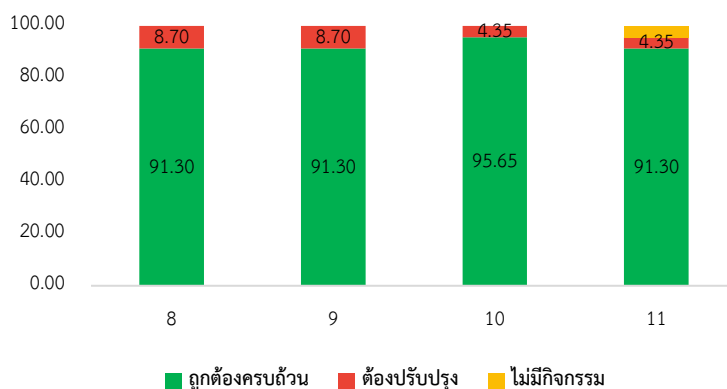
จากตารางที่ 100 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 95.65) ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 95.65) ข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 95.65) และข้อที่ 6 ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร (ร้อยละ 95.65) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 30.43) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เชียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 13.04) ดังแผนภูมิที่ 107

แผนภูมิที่ 107 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 100 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 95.65) ข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะ อุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.30) ข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.30) และข้อที่ 11 มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด (ร้อยละ 91.30) ดังแผนภูมิที่ 108

แผนภูมิที่ 108 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



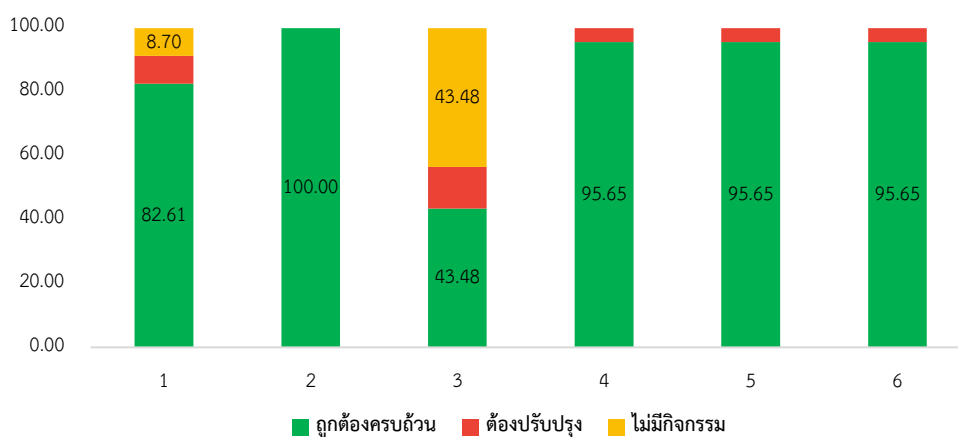
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 101

ตารางที่ 101 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจ เลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ)	19	82.61	2	8.70	2	8.70
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ ปฏิบัติงาน	23	100.00	0	0.00	0	0.00
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	10	43.48	3	13.04	10	43.48
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือ มีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	22	95.65	1	4.35	0	0.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค	22	95.65	1	4.35	0	0.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการ ปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้าน อาหาร	22	95.65	1	4.35	0	0.00

จากตารางที่ 101 สรุปว่าผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารในโรงเรียน ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 4 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อ มีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ร้อยละ 95.65) ข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 95.65) และข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 95.65) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 3 ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน (ร้อยละ 43.48) รวมถึง ข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี) (ร้อยละ 8.70) ดังแผนภูมิที่ 109

แผนภูมิที่ 109 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 102

ตารางที่ 102 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	10	43.48	3	13.04	10	43.48

จากตารางที่ 102 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 43.48) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 13.04) และไม่มีกิจกรรม (ร้อยละ 43.48) ดังแผนภูมิที่ 110

แผนภูมิที่ 110 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เขตบริการสุขภาพที่ 11

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 11 จากทั้งหมด จำนวน 20 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 11 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 19 แห่ง (ร้อยละ 100.00) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 136.95 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 2.65 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 36.84) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 12 แห่ง (ร้อยละ 63.16) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 5.26) และไม่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 18 แห่ง (ร้อยละ 94.74)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตบริการสุขภาพที่ 11 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 103

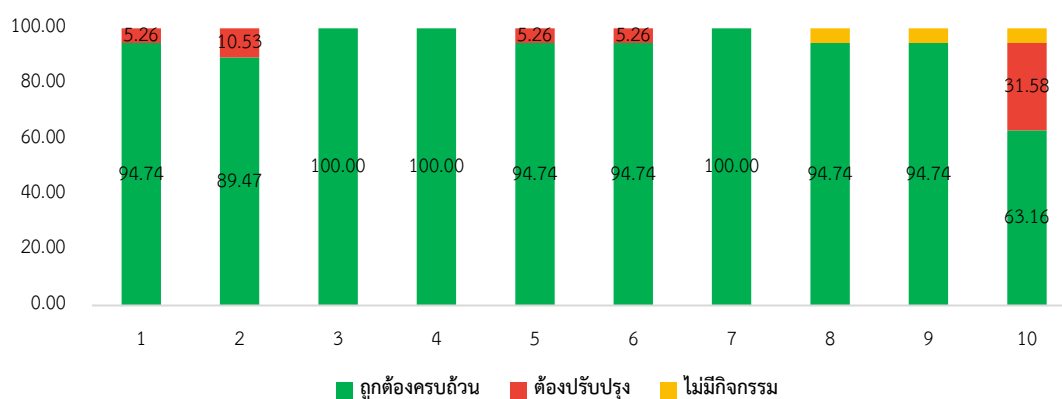
ตารางที่ 103 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	18	94.74	1	5.26	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	17	89.47	2	10.53	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	19	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	19	100.00	0	0.00	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	18	94.74	1	5.26	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	18	94.74	1	5.26	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	19	100.00	0	0.00	0	0.00
8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดตัว เป็นเช็ดเพื่อกำล้างบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	18	94.74	0	0.00	1	5.26

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	18	94.74	0	0.00	1	5.26
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	12	63.16	6	31.58	1	5.26

จากตารางที่ 103 สรุปว่าบริเวณที่บริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือในพื้นที่บริโภคอาหาร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 7 จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 31.58) และข้อที่ 2 ผงหรือเพดาน ไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 10.53) ดังแผนภูมิที่ 111

แผนภูมิที่ 111 ข้อกำหนดสัญลักษณ์บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



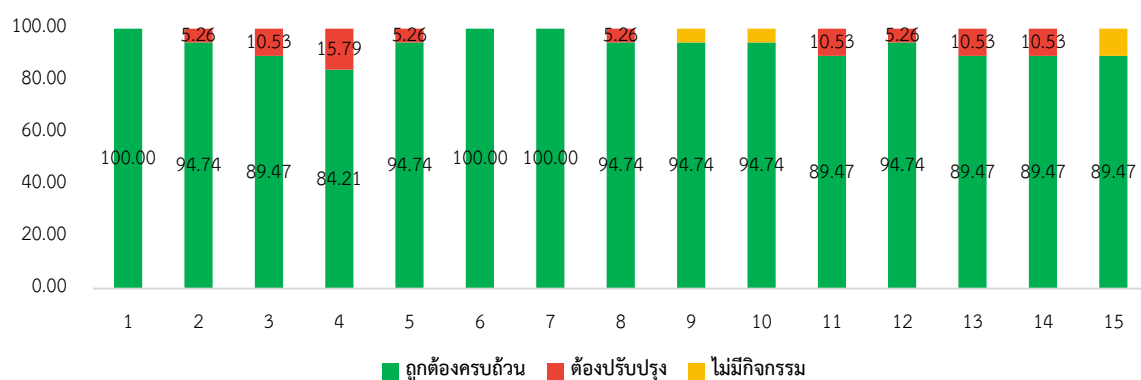
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 104

ตารางที่ 104 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	19	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	18	94.74	1	5.26	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	17	89.47	2	10.53	0	0.00
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	16	84.21	3	15.79	0	0.00
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	18	94.74	1	5.26	0	0.00
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	19	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	19	100.00	0	0.00	0	0.00
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	18	94.74	1	5.26	0	0.00
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	18	94.74	0	0.00	1	5.26
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	18	94.74	0	0.00	1	5.26
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	17	89.47	2	10.53	0	0.00
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะ ตกค้าง และคราบสกปรก	18	94.74	1	5.26	0	0.00
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	17	89.47	2	10.53	0	0.00
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	17	89.47	2	10.53	0	0.00
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	17	89.47	0	0.00	2	10.53

จากตารางที่ 104 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาด ได้ง่าย (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 โตะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม (ร้อยละ 100.00) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 4 ไม่มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น (ร้อยละ 15.79 ข้อที่ 3 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน (ร้อยละ 10.53) ข้อที่ 11 ไม่มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด (ร้อยละ 10.53) ข้อที่ 13 ไม่มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น (ร้อยละ 10.53) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 10.53) รวมถึงไม่มีกิจกรรม คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 10.53) ดังแผนภูมิที่ 112

แผนภูมิที่ 112 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



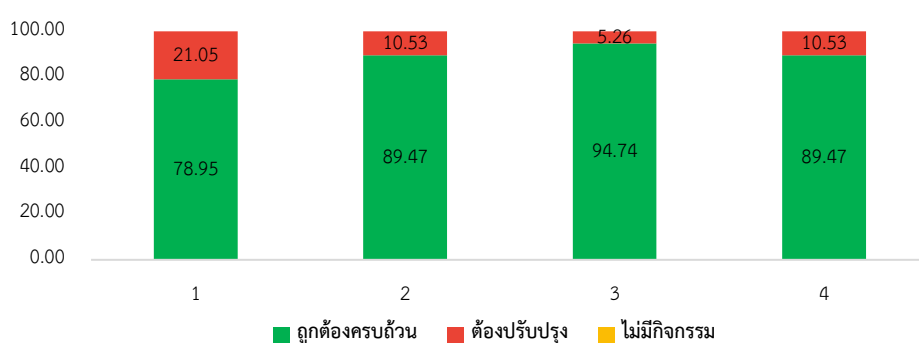
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 105

ตารางที่ 105 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	15	78.95	4	21.05	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	17	89.47	2	10.53	0	0.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	18	94.74	1	5.26	0	0.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปูรง ประกอบจำหน่าย และบริโภคอาหาร	17	89.47	2	10.53	0	0.00

จากตารางที่ 105 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 94.74) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ จำนวนไม่เพียงพอ ไม่มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 21.05) ข้อที่ 2 ห้องส้วม ไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 10.53) และข้อที่ 4 ห้องส้วม ไม่แยกเป็นสัดส่วน และประตูไม่ปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 10.53) ดังแผนภูมิที่ 113

แผนภูมิที่ 113 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)



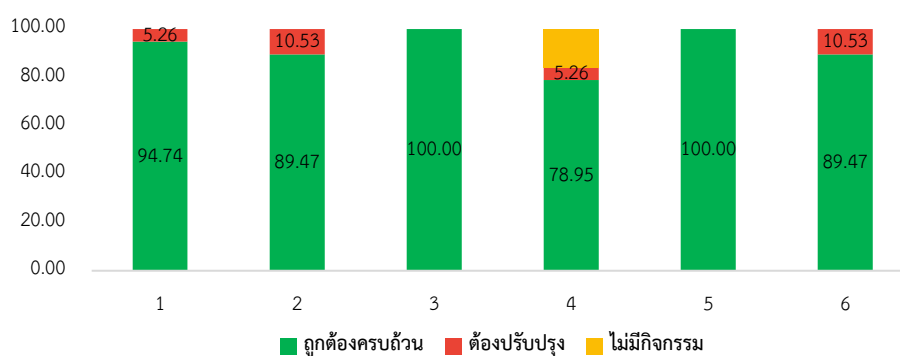
1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ และโรงเรียนบางแห่งไม่มีห้องแช่เย็น ดังตารางที่ 106 และแผนภูมิที่ 114

ตารางที่ 106 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	18	94.74	1	5.26	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	17	89.47	2	10.53	0	0.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	19	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	15	78.95	1	5.26	3	15.79
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	19	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	17	89.47	2	10.53	0	0.00

แผนภูมิที่ 114 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 107

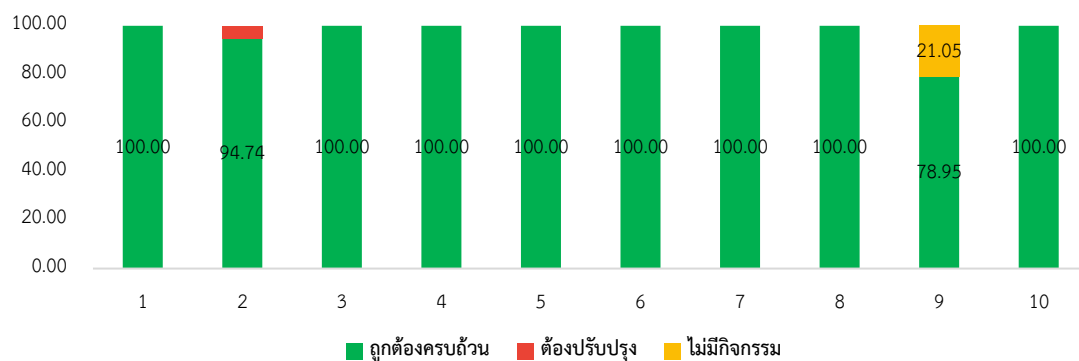
ตารางที่ 107 ข้อกำหนดสัญลักษณ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	19	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	18	94.74	1	5.26	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	19	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	19	100.00	0	0.00	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายอย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	19	100.00	0	0.00	0	0.00
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	19	100.00	0	0.00	0	0.00
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	19	100.00	0	0.00	0	0.00
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	19	100.00	0	0.00	0	0.00
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	15	78.95	0	0.00	4	21.05
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	19	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 107 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค สามารถดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) เช่น ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 และข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เป็นต้น สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่สูงกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะไม่สะอาด และวางสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 5.26) รวมถึงไม่มีกิจกรรม คือ ข้อที่ 9 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส (ร้อยละ 21.05) ดังแผนภูมิที่ 115

แผนภูมิที่ 115 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



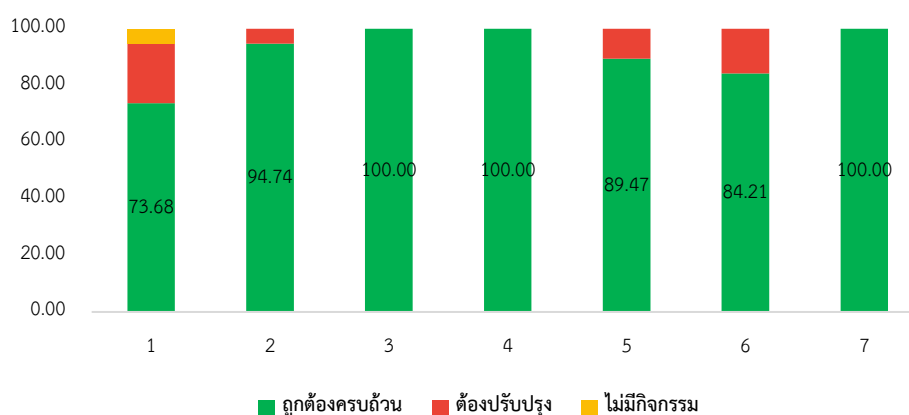
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 108

ตารางที่ 108 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	14	73.68	4	21.05	1	5.26
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	18	94.74	1	5.26	0	0.00
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	19	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	19	100.00	0	0.00	0	0.00
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	17	89.47	2	10.53	0	0.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	16	84.21	3	15.79	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	19	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 108 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 และข้อที่ 1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร (ร้อยละ 94.74) และได้มาตรฐาน มีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 73.68) ข้อที่ 3 ข้อที่ 4 และข้อที่ 5 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท อยู่ในภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ (ร้อยละ 100.00) เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) และน้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 89.47) ข้อที่ 7 และข้อที่ 6 น้ำใช้ อยู่ในภาชนะบรรจุที่ สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 100.00) และเป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 84.21) ดังแผนภูมิที่ 116

แผนภูมิที่ 116 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 109

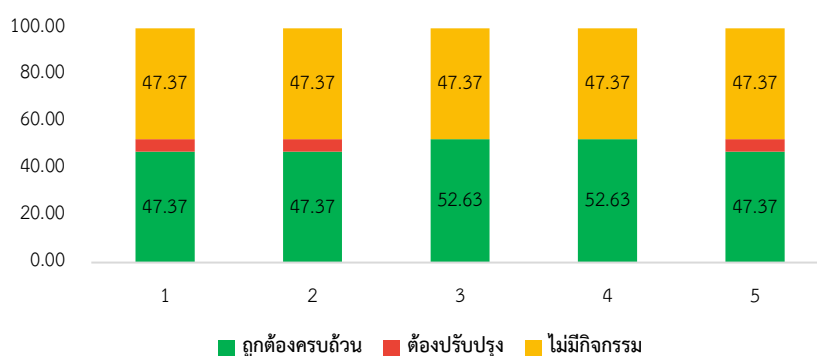
ตารางที่ 109 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	9	47.37	1	5.26	9	47.37
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	9	47.37	1	5.26	9	47.37
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉาะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	10	52.63	0	0.00	9	47.37

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคืบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	10	52.63	0	0.00	9	47.37
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	9	47.37	1	5.26	9	47.37

จากตารางที่ 109 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 117

แผนภูมิที่ 117 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 110

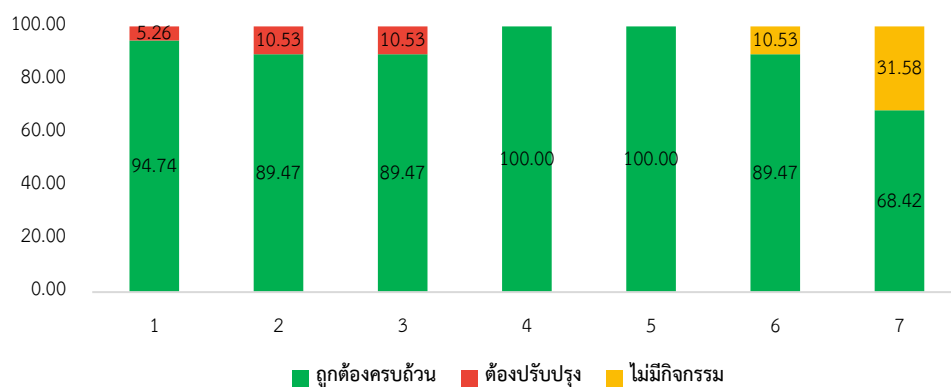
ตารางที่ 110 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	18	94.74	1	5.26	0	0.00
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	17	89.47	2	10.53	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใสในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	17	89.47	2	10.53	0	0.00
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	19	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	19	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	17	89.47	0	0.00	2	10.53
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	13	68.42	0	0.00	6	31.58
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	19	100.00	0	0.00	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	18	94.74	1	5.26	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	19	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	18	94.74	0	0.00	1	5.26

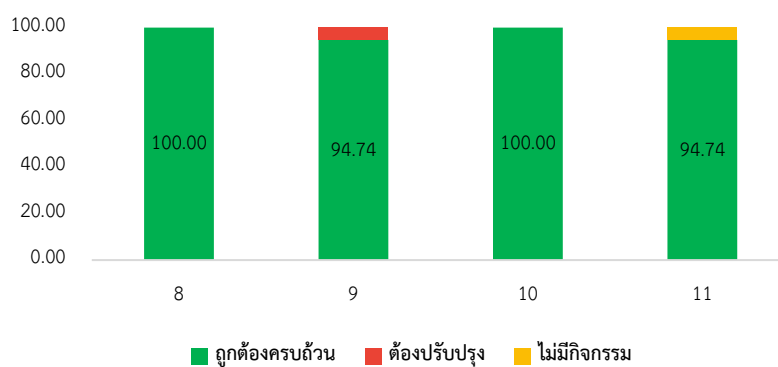
จากตารางที่ 110 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 4 ซ้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บใน ภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 94.74) ข้อกำหนดที่ไม่มี กิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อน อื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 31.58) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เหยียงไม่สะอาด ไม่มีสภาพดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้ (ร้อยละ 10.53) และข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ ไม่ปลอดภัย และไม่มียาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 10.53) ดังแผนภูมิที่ 117

แผนภูมิที่ 117 ข้อกำหนดสัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 110 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) และล้างภาชนะที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 94.74) และข้อที่ 11 มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด (ร้อยละ 94.74) ดังแผนภูมิที่ 118

แผนภูมิที่ 118 ข้อกำหนดสัญลักษณ์การล้างภาชนะอุปกรณ์



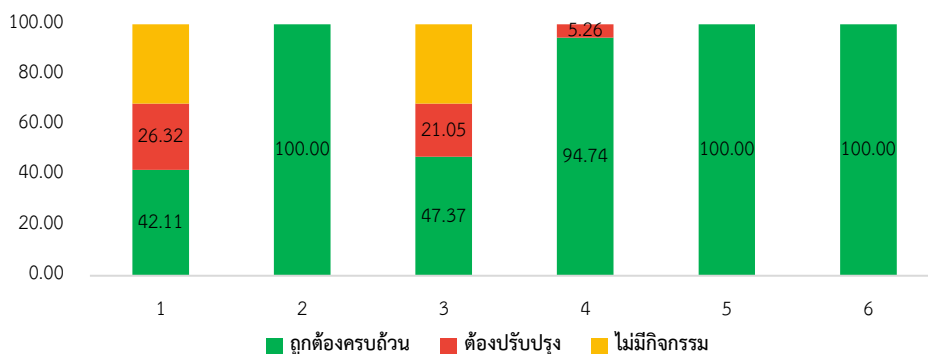
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 111

ตารางที่ 111 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือด เพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)	8	42.11	5	26.32	6	31.58
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ ปฏิบัติงาน	19	100.00	0	0.00	0	0.00
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	9	47.37	4	21.05	6	31.58
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่ สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	18	94.74	1	5.26	0	0.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อม บริโภค	19	100.00	0	0.00	0	0.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อ อาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	19	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 111 สรุปว่าผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารในโรงเรียน ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 4 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ร้อยละ 94.74) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ) (ร้อยละ 26.32) รวมถึงข้อที่ 3 ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน (ร้อยละ 21.05) ดังแผนภูมิที่ 119

แผนภูมิที่ 119 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 112

ตารางที่ 112 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	12	63.16	3	15.79	4	21.05

จากตารางที่ 112 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีดำเนินการ (ร้อยละ 63.16) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 15.79) และไม่มีกิจกรรม (ร้อยละ 21.05) ดังแผนภูมิที่ 120

แผนภูมิที่ 120 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เขตบริการสุขภาพที่ 12

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 12 จากทั้งหมด จำนวน 65 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 15 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 47 แห่ง (ร้อยละ 72.31) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 259.15 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 9.32 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 19 แห่ง (ร้อยละ 40.43) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 28 แห่ง (ร้อยละ 59.57) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 4 แห่ง (ร้อยละ 8.51) หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 4.26) และไม่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 41 แห่ง (ร้อยละ 87.23)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตบริการสุขภาพที่ 12 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 113

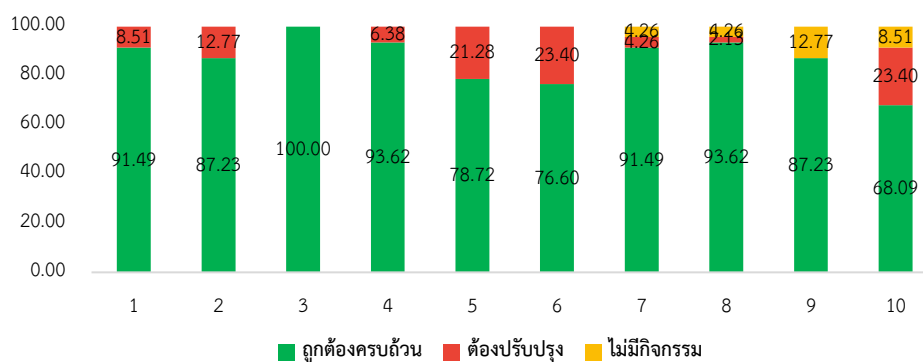
ตารางที่ 113 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	43	91.49	4	8.51	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	41	87.23	6	12.77	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	47	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	44	93.62	3	6.38	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	37	78.72	10	21.28	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	36	76.60	11	23.40	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	43	91.49	2	4.26	2	4.26

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. ไม่ใช้ภาชนะหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	44	93.62	1	2.13	2	4.26
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	41	87.23	0	0.00	6	12.77
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	32	68.09	11	23.40	4	8.51

จากตารางที่ 113 สรุปว่าบริเวณที่บริเวณที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 1 พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ (ร้อยละ 91.49) ข้อที่ 7 จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน (ร้อยละ 91.49) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 10 ไม่มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย (ร้อยละ 23.40) ข้อที่ 6 พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร (ร้อยละ 23.40) ข้อที่ 5 โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร ไม่สะอาด ชำรุดและมีคราบสกปรก (ร้อยละ 21.28) และข้อที่ 2 ผนังหรือเพดานไม่สะอาด มีหยากไย่ (ร้อยละ 12.77) ดังแผนภูมิที่ 121

แผนภูมิที่ 121 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



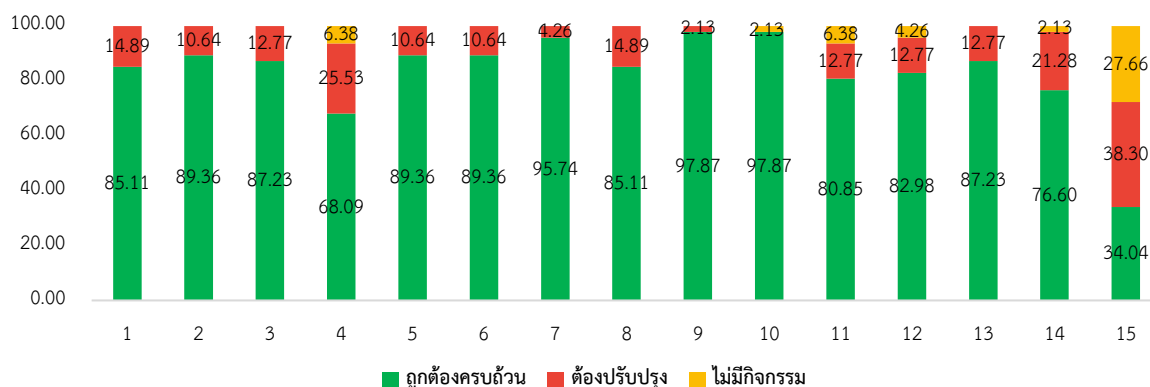
1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 114

ตารางที่ 114 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	40	85.11	7	14.89	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	42	89.36	5	10.64	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	41	87.23	6	12.77	0	0.00
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	32	68.09	12	25.53	3	6.38
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	42	89.36	5	10.64	0	0.00
6. โถ๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	42	89.36	5	10.64	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	45	95.74	2	4.26	0	0.00
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร	40	85.11	7	14.89	0	0.00
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	46	97.87	1	2.13	0	0.00
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	46	97.87	0	0.00	1	2.13
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	38	80.85	6	12.77	3	6.38
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะ ตกค้าง และคราบสกปรก	39	82.98	6	12.77	2	4.26
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	41	87.23	6	12.77	0	0.00
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	36	76.60	10	21.28	1	2.13
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	16	34.04	18	38.30	13	27.66

จากตารางที่ 114 สรุปว่าบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 9 สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน (ร้อยละ 97.87) ข้อที่ 10 ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ร้อยละ 97.87) ข้อที่ 7 ไม่เตรียม ประกอบ หรือปูรงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม (ร้อยละ 95.74) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 38.30) ข้อที่ 4 ไม่มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น (ร้อยละ 25.53) ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง (ร้อยละ 21.28) ข้อที่ 1 พื้นทำด้วยวัสดุไม่แข็งแรง ชำรุด ทำความสะอาดได้ยาก (ร้อยละ 14.89) และข้อที่ 8 พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (ร้อยละ 14.89) ดังแผนภูมิที่ 122

แผนภูมิที่ 122 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



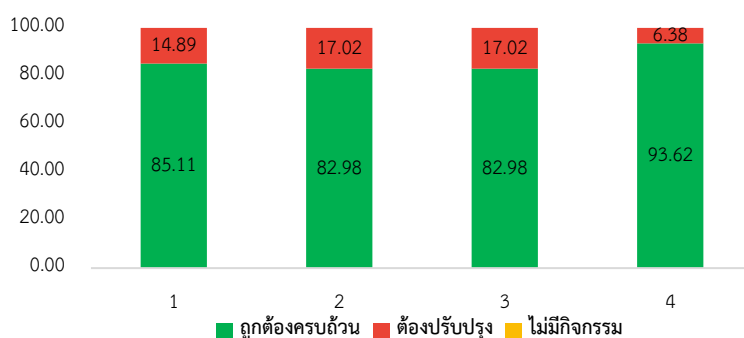
1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 115

ตารางที่ 115 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	40	85.11	7	14.89	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	39	82.98	8	17.02	0	0.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	39	82.98	8	17.02	0	0.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปูรง ประกอบจำหน่าย และบริโภคอาหาร	44	93.62	3	6.38	0	0.00

จากตารางที่ 115 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เติรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 93.62) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 ห้องส้วมไม่สะอาด มีกลิ่นเหม็น มีคราบสกปรก มีน้ำขัง (ร้อยละ 17.02) ข้อที่ 3 อ่างล้างมือ ไม่สะอาด มีคราบสกปรก ใช้การได้ไม่ดี ไม่มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 17.02) และข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ จำนวนไม่เพียงพอ ไม่มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 14.89) ดังแผนภูมิที่ 123

แผนภูมิที่ 123 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

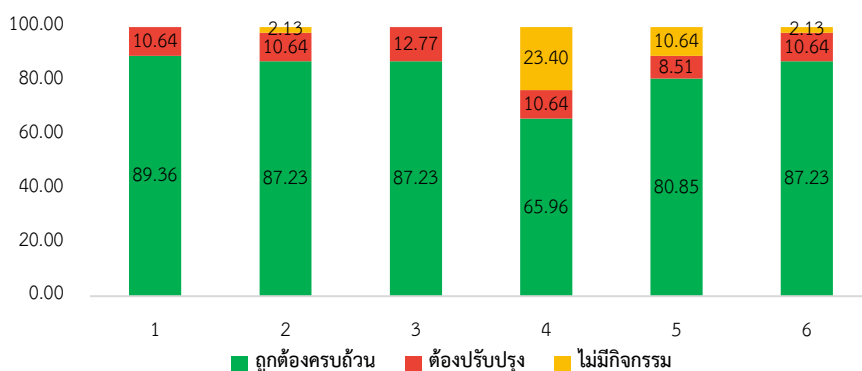


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 116 และแผนภูมิที่ 124

ตารางที่ 116 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	42	89.36	5	10.64	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	41	87.23	5	10.64	1	2.13
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	41	87.23	6	12.77	0	0.00
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	31	65.96	5	10.64	11	23.40
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	38	80.85	4	8.51	5	10.64
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	41	87.23	5	10.64	1	2.13

แผนภูมิที่ 124 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 117

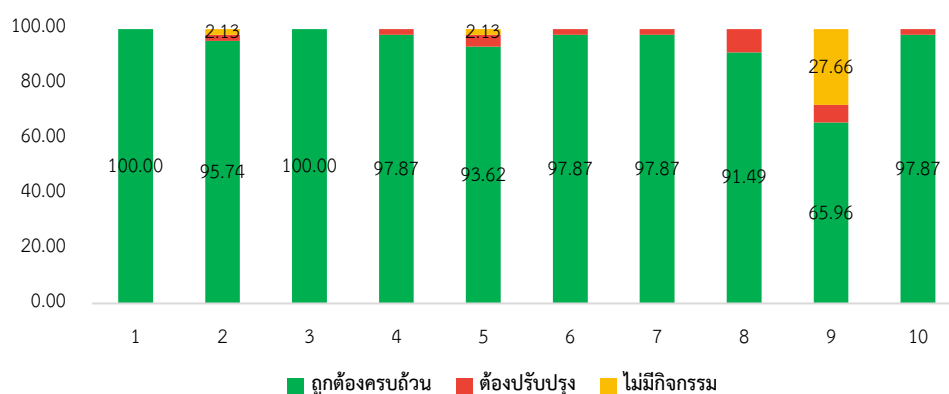
ตารางที่ 117 ข้อกำหนดสัญลักษณ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือ ลักษณะผิดปกติ	47	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	45	95.74	1	2.13	1	2.13
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	47	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	46	97.87	1	2.13	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายอย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	44	93.62	2	4.26	1	2.13
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	46	97.87	1	2.13	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	46	97.87	1	2.13	0	0.00
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	43	91.49	4	8.51	0	0.00
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	31	65.96	3	6.38	13	27.66
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	46	97.87	1	2.13	0	0.00

จากตารางที่ 117 สรุปว่าอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 125

แผนภูมิที่ 125 ข้อกำหนดสัญลักษณ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
(จำนวน 10 ข้อ)



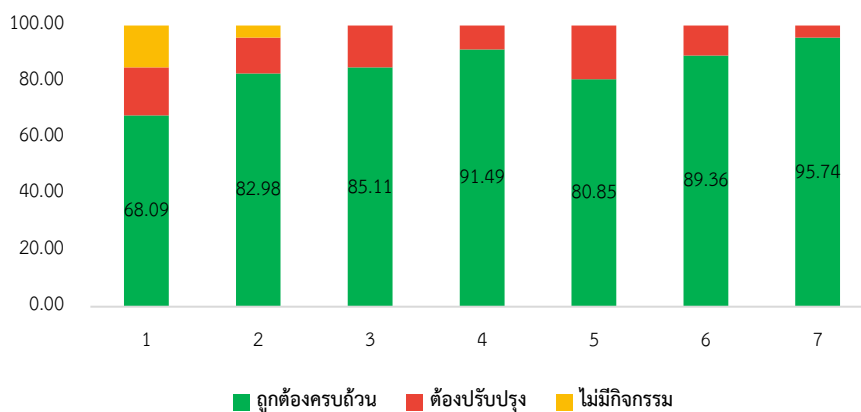
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 118

ตารางที่ 118 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	32	68.09	8	17.02	7	14.89
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	39	82.98	6	12.77	2	4.26
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	40	85.11	7	14.89	0	0.00
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	43	91.49	4	8.51	0	0.00
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	38	80.85	9	19.15	0	0.00
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	42	89.36	5	10.64	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	45	95.74	2	4.26	0	0.00

จากตารางที่ 118 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 4 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท อยู่ในภาชนะบรรจุที่เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.49) ข้อที่ 3 อยู่ในภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ (ร้อยละ 85.11) และข้อที่ 5 น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 80.85) ข้อที่ 7 น้ำใช้ อยู่ในภาชนะบรรจุที่ สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 95.74) ข้อที่ 6 เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 89.36) ข้อที่ 2 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร (ร้อยละ 82.98) ข้อที่ 1 ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) (ร้อยละ 68.09) ดังแผนภูมิที่ 126

แผนภูมิที่ 126 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 119

ตารางที่ 119 ข้อกำหนดสุขลักษณะน้ำแข็ง

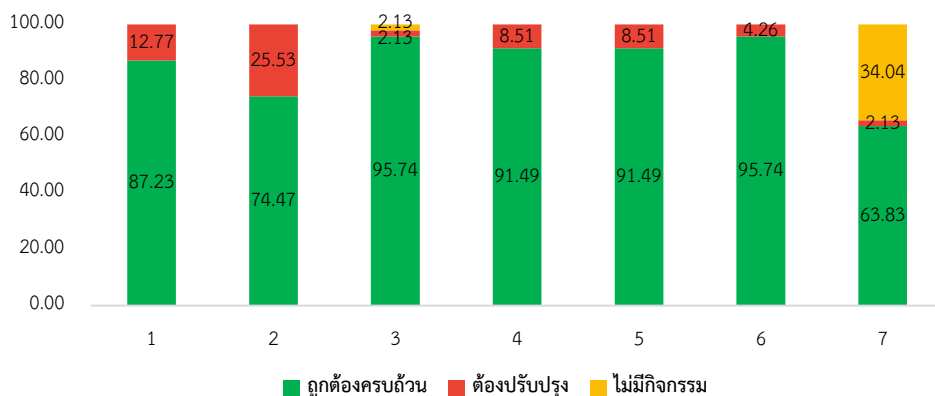
ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	17	36.17	2	4.26	28	59.57
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	20	42.55	1	2.13	26	55.32
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉาะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	19	40.43	1	2.13	27	57.45
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	19	40.43	2	4.26	26	55.32
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	21	44.68	1	2.13	25	53.19

จากตารางที่ 119 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง ดังแผนภูมิที่ 127

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	44	93.62	3	6.38	0	0.00
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	43	91.49	4	8.51	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	46	97.87	0	0.00	1	2.13
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	36	76.60	5	10.64	6	12.77

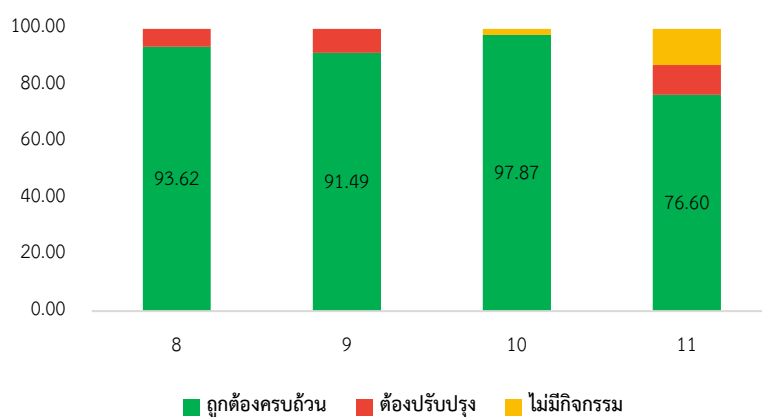
จากตารางที่ 120 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และ มีฝาปิด/การปกปิด (ร้อยละ 95.74) ข้อที่ 6 ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร (ร้อยละ 95.74) ข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.49) และข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.49) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 34.04) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 2 เชียงไม่สะอาด สภาพไม่ดี ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 25.53) และข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ไม่สะอาด ไม่มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่อง ที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 12.77) ดังแผนภูมิที่ 128

แผนภูมิที่ 128 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 120 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ 97.87) ข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะ อุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 93.62) และข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการ ทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 91.49) และสิ่งที่ ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 11 ไม่มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด (ร้อยละ 10.64) ดังแผนภูมิ ที่ 129

แผนภูมิที่ 129 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 121

ตารางที่ 121 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)	24	51.06	7	14.89	16	34.04
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ ปฏิบัติงาน	45	95.74	1	2.13	1	2.13
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน	23	48.94	9	19.15	15	31.91
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่ สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	44	93.62	3	6.38	0	0.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อม บริโภค	46	97.87	1	2.13	0	0.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อ อาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	46	97.87	1	2.13	0	0.00

จากตารางที่ 121 สรุปว่าผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ร้อยละ 97.87) ข้อที่ 6 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ร้อยละ 97.87) ข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ร้อยละ 95.74) และข้อที่ 4 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ร้อยละ 93.62) สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 3 ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน (ร้อยละ 19.15) รวมถึงข้อที่ 1 ไม่มีเอกสารหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบนิดเอ) (ร้อยละ 14.89) ดังแผนภูมิที่ 130

แผนภูมิที่ 130 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 122

ตารางที่ 122 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	27	57.45	5	10.64	15	31.91

จากตารางที่ 122 สรุปว่าการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 57.45) ไม่ได้ดำเนินการ (ร้อยละ 10.64) และไม่มีกิจกรรมเฝ้าระวัง (ร้อยละ 31.91) ดังแผนภูมิที่ 131

แผนภูมิที่ 131 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)



เขตบริการสุขภาพที่ 13

โรงเรียนในเขตบริการสุขภาพที่ 13 จากทั้งหมด จำนวน 31 แห่ง และกำหนดค่าเป้าหมายในการตอบกลับ จำนวน 15 แห่ง ตอบกลับทั้งสิ้น จำนวน 27 แห่ง (ร้อยละ 87.10) มีผู้รับบริการจากโรงอาหาร (ครู/นักเรียน/พนักงาน) เฉลี่ย 676.04 คน และมีผู้สัมผัสอาหาร (ผู้เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร) เฉลี่ย 5.64 คน ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้รับบริการในโรงเรียน ซึ่งมีพื้นที่โรงอาหารขนาด น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 25.93) และขนาดมากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 20 แห่ง (ร้อยละ 74.07) และมีการยื่นขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ในการจัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร แบ่งเป็น ใบอนุญาต จำนวน 6 แห่ง (ร้อยละ 22.22) หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 6 แห่ง (ร้อยละ 22.22) และไม่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 15 แห่ง (ร้อยละ 55.56)

เมื่อพิจารณารายหมวดทั้ง 5 หมวด ของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด. เขตบริการสุขภาพที่ 13 พบว่า

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

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ) ดังตารางที่ 123

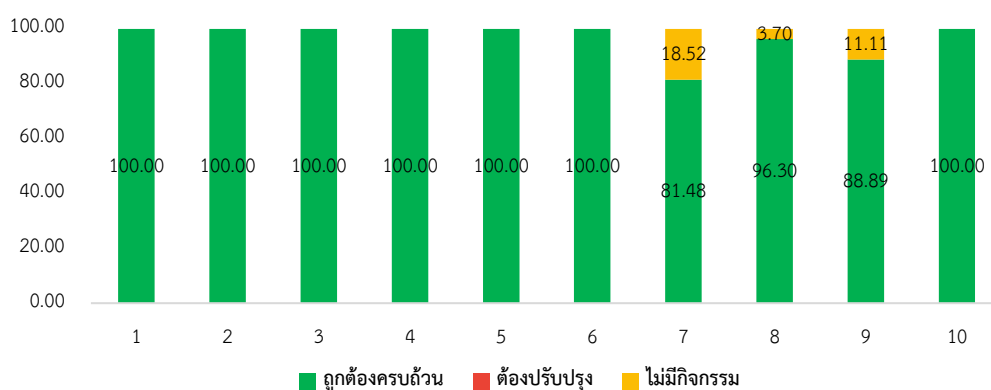
ตารางที่ 123 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	27	100.00	0	0.00	0	0.00
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	27	100.00	0	0.00	0	0.00
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	27	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	27	100.00	0	0.00	0	0.00
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และไม่มีคราบสกปรก	27	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	27	100.00	0	0.00	0	0.00
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	22	81.48	0	0.00	5	18.52
8. ไม่ใช้ผ้าเช็ดตัว เป็นเช็ดเช็ดเพื่อบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	26	96.30	0	0.00	1	3.70

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	24	88.89	0	0.00	3	11.11
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	27	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 123 สรุปว่าบริเวณที่บริเวณที่บริโภคอาหาร สามารถดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) เช่น ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ ข้อที่ 2 ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ ข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ และ ข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร เป็นต้น ดังแผนภูมิที่ 132

แผนภูมิที่ 132 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)



1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ) ดังตารางที่ 124

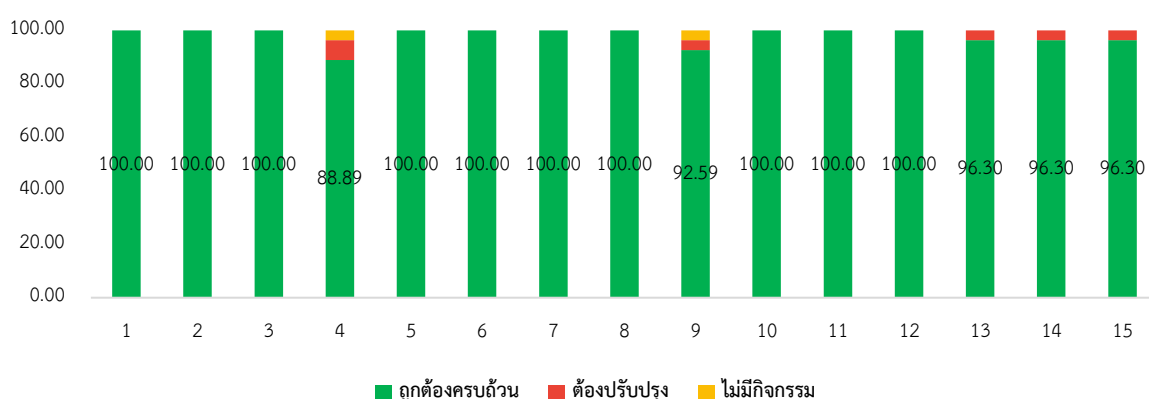
ตารางที่ 124 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	27	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	27	100.00	0	0.00	0	0.00
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	27	100.00	0	0.00	0	0.00
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	24	88.89	2	7.41	1	3.70
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	27	100.00	0	0.00	0	0.00
6. โถะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	27	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	27	100.00	0	0.00	0	0.00
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	27	100.00	0	0.00	0	0.00
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	25	92.59	1	3.70	1	3.70
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	27	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	27	100.00	0	0.00	0	0.00
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	27	100.00	0	0.00	0	0.00
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	26	96.30	1	3.70	0	0.00
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	26	96.30	1	3.70	0	0.00
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	26	96.30	1	3.70	0	0.00

จากตารางที่ 124 สรุปว่าข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร สามารถดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) เช่น ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด

ทำความสะอาดได้ง่าย ข้อที่ 6 โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เป็นต้น สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 4 การระบายอากาศไม่เพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น (ร้อยละ 7.41) ข้อที่ 9 สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย ไม่จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และไม่มีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน ข้อที่ 13 ไม่มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น ข้อที่ 14 ท่อหรือรางระบายน้ำ ไม่สามารถระบายน้ำได้ดี มีเศษอาหารตกค้าง และข้อที่ 15 ไม่มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ (ร้อยละ 3.70) ดังแผนภูมิที่ 133

แผนภูมิที่ 133 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)



1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ) ดังตารางที่ 125

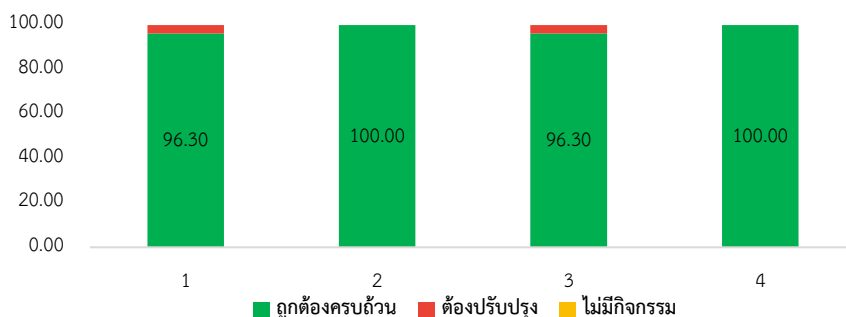
ตารางที่ 125 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	26	96.30	1	3.70	0	0.00
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	27	100.00	0	0.00	0	0.00
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	26	96.30	1	3.70	0	0.00
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	27	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 125 สรุปว่าบริเวณห้องส้วม ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 ห้องส้วมสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 4 ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิด

ตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร (ร้อยละ 100.00) รวมถึงข้อที่ 1 ห้องส้วม และอ่างล้างมือ จำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ร้อยละ 96.30) และข้อที่ 3 อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ร้อยละ 96.30) ดังแผนภูมิที่ 134

แผนภูมิที่ 134 ข้อกำหนดสุขลักษณะบริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

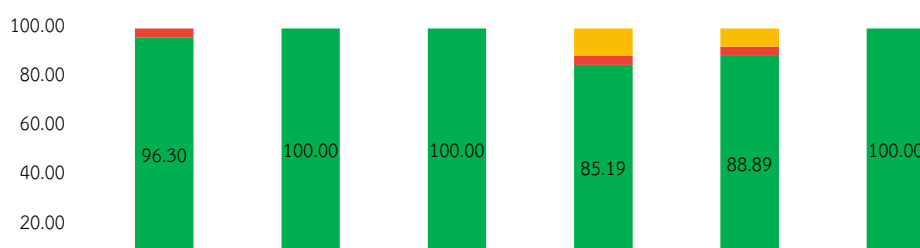


1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ เช่น บริเวณบริโภคอาหาร ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร บริเวณล้างภาชนะ อุปกรณ์ เป็นต้น มีแสงสว่างเพียงพอ ดังตารางที่ 126 และแผนภูมิที่ 135

จากตารางที่ 126 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	26	96.30	1	3.70	0	0.00
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	27	100.00	0	0.00	0	0.00
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	27	100.00	0	0.00	0	0.00
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	23	85.19	1	3.70	3	11.11
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	24	88.89	1	3.70	2	7.41
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หรือมองเห็นเส้นลายมือ)	27	100.00	0	0.00	0	0.00

แผนภูมิที่ 135 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 127

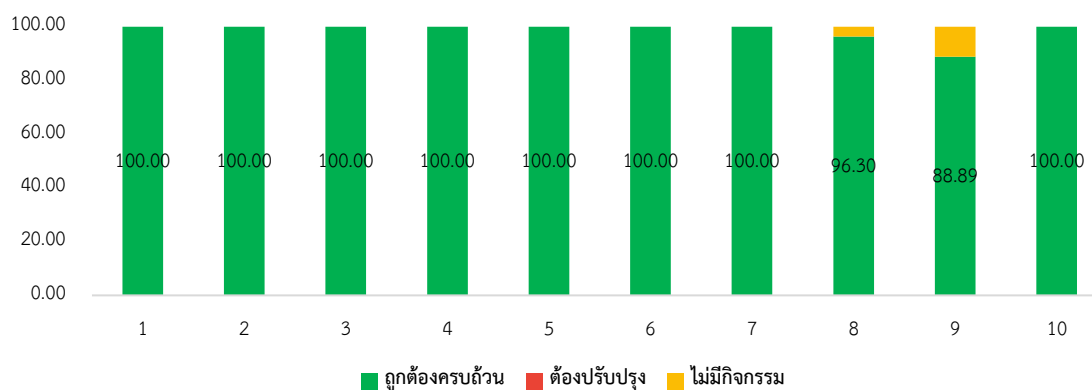
ตารางที่ 127 ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือ ลักษณะผิดปกติ	27	100.00	0	0.00	0	0.00
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	27	100.00	0	0.00	0	0.00
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	27	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	27	100.00	0	0.00	0	0.00
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมายอย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	27	100.00	0	0.00	0	0.00
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	27	100.00	0	0.00	0	0.00
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	27	100.00	0	0.00	0	0.00

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/ แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	26	96.30	0	0.00	1	3.70
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ชูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	24	88.89	0	0.00	3	11.11
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	27	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 127 สรุปว่าข้อกำหนดสัญลักษณ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค สามารถดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) เช่น ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 6 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ดังตารางที่ 136

ตารางที่ 136 ข้อกำหนดสัญลักษณ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค



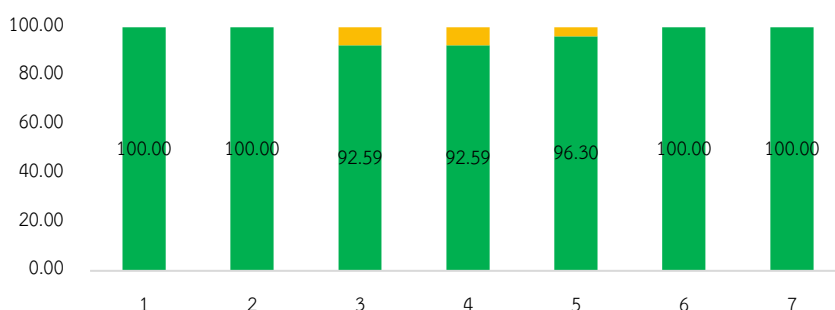
2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ) ดังตารางที่ 128

ตารางที่ 128 ข้อกำหนดสัญลักษณ์น้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ						
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	27	100.00	0	0.00	0	0.00
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	27	100.00	0	0.00	0	0.00
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท						
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ	25	92.59	0	0.00	2	7.41
4. ภาชนะบรรจุ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	25	92.59	0	0.00	2	7.41
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	26	96.30	0	0.00	1	3.70
น้ำใช้						
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	27	100.00	0	0.00	0	0.00
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	27	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 128 สรุปว่าน้ำดื่ม และน้ำใช้ ข้อกำหนดสัญลักษณ์ข้อที่ ข้อที่ 1 และข้อที่ 2 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการได้มาตรฐาน มีเลขสารบบอาหาร (อย.) และพื้นผิวภายนอกของภาชนะสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 6 และข้อที่ 7 น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ และอยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีสภาพดี (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (ร้อยละ 96.30) ข้อที่ 3 และข้อที่ 4 ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ ภาชนะบรรจุเกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 92.59) ดังแผนภูมิที่ 137

แผนภูมิที่ 137 ข้อกำหนดสัญลักษณ์น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)



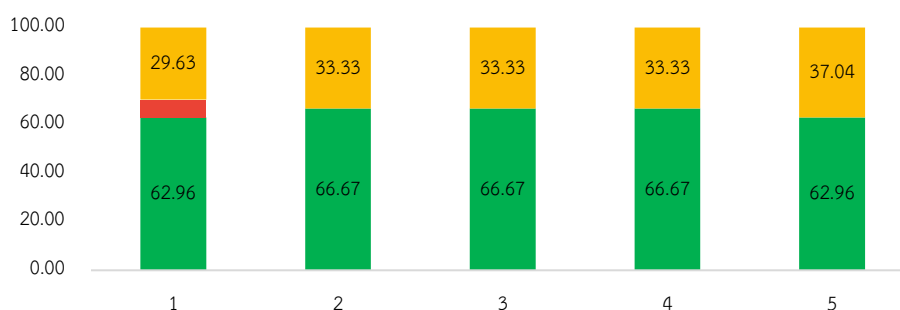
2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ) ดังตารางที่ 129

ตารางที่ 129 ข้อกำหนดสัญลักษณ์น้ำแข็ง

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	17	62.96	2	7.41	8	29.63
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	18	66.67	0	0.00	9	33.33
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเอะฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	18	66.67	0	0.00	9	33.33
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตัก น้ำแข็งโดยเฉพาะ	18	66.67	0	0.00	9	33.33
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	17	62.96	0	0.00	10	37.04

จากตารางที่ 129 สรุปว่าน้ำแข็ง โรงเรียนส่วนใหญ่จัดบริการน้ำแข็ง (ร้อยละ 66.67) และไม่ได้จัดบริการน้ำแข็ง (ร้อยละ 33.33) ดังแผนภูมิที่ 138

แผนภูมิที่ 138 ข้อกำหนดสัญลักษณ์น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)



หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ) ดังตารางที่ 130

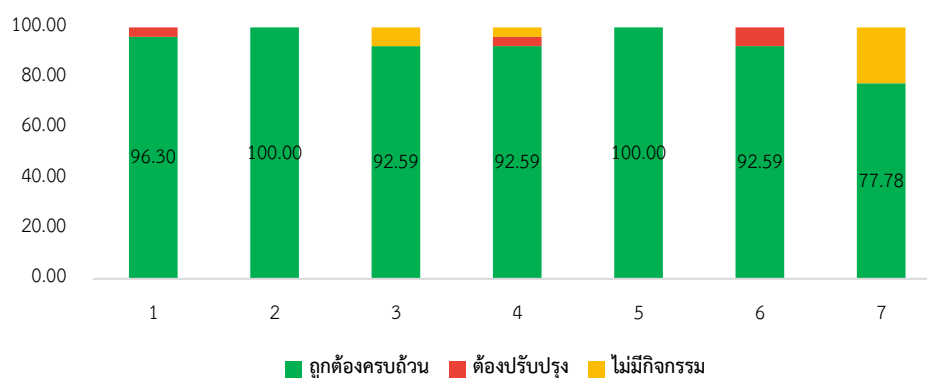
ตารางที่ 130 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่ สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	26	96.30	1	3.70	0	0.00
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	27	100.00	0	0.00	0	0.00
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	25	92.59	0	0.00	2	7.41
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	25	92.59	1	3.70	1	3.70
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	27	100.00	0	0.00	0	0.00
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	25	92.59	2	7.41	0	0.00
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	21	77.78	0	0.00	6	22.22
การล้างภาชนะอุปกรณ์						
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	25	92.59	2	7.41	0	0.00

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 30 เซนติเมตร	27	100.00	0	0.00	0	0.00
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้าง ด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้ เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	27	100.00	0	0.00	0	0.00
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้ เครื่องอบ เป็นต้น	26	96.30	0	0.00	1	3.70

จากตารางที่ 130 สรุปว่าภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 2 เชียงสะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจาก พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ร้อยละ 96.30) ข้อกำหนดที่ไม่มีกิจกรรมดำเนินการ คือ ข้อที่ 7 ตู้อบ/ เตาอบ/ เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ร้อยละ 22.22) เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์เหล่านี้ประจำไว้ในโรงเรียน ดังแผนภูมิที่ 139

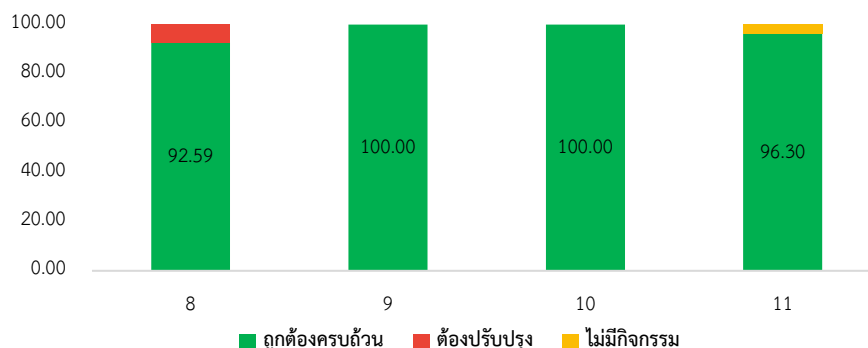
แผนภูมิที่ 139 ข้อกำหนดสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ



จากตารางที่ 130 ยังสรุปเพิ่มเติมว่าการล้างภาชนะอุปกรณ์ ล้างได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล คือ ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (ร้อยละ 100.00) ข้อที่ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ร้อยละ

100.00) ข้อที่ 11 มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด (ร้อยละ 96.30) และข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ร้อยละ 92.59) ดังแผนภูมิที่ 140

แผนภูมิที่ 140 ข้อกำหนดสุขลักษณะการล้างภาชนะอุปกรณ์



หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ) ดังตารางที่ 131

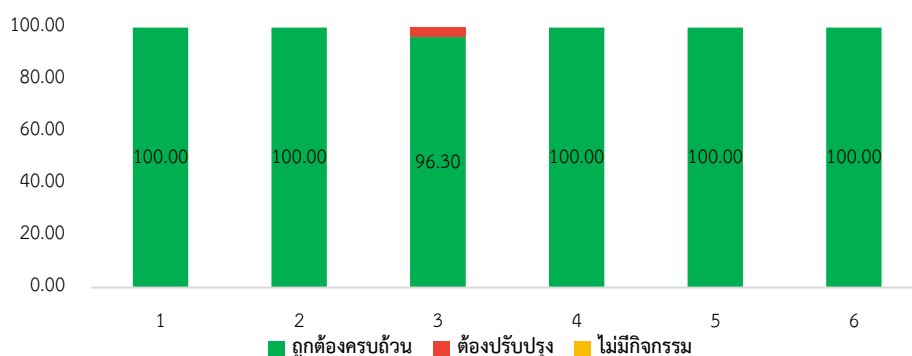
ตารางที่ 131 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือด เพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ)	27	100.00	0	0.00	0	0.00
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน	27	100.00	0	0.00	0	0.00
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน	26	96.30	1	3.70	0	0.00
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	27	100.00	0	0.00	0	0.00
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	27	100.00	0	0.00	0	0.00
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	27	100.00	0	0.00	0	0.00

จากตารางที่ 131 สรุปว่าข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร สามารถดำเนินการได้ครบถ้วน (ร้อยละ 100.00) เช่น ข้อกำหนดสุขลักษณะข้อที่ 1 มีเอกสารหลักฐานการตรวจ

สุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบนิดเอ) ข้อที่ 2 มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน ข้อที่ 4 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือ มีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ ข้อที่ 5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และมีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ข้อที่ 3 ไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน (ร้อยละ 3.70) ดังแผนภูมิที่ 141

แผนภูมิที่ 141 ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)



หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ) ดังตารางที่ 132

ตารางที่ 132 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมินตนเอง					
	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	27	100.00	0	0.00	0	0.00

การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ซึ่งกำหนดความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังฯ จำนวน 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง มีการดำเนินการ (ร้อยละ 100.00) ดังแผนภูมิที่ 142

แผนภูมิที่ 142 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร



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

สุขวิทยาส่วนบุคคล New Normal

สุขนิสัยที่ดีในการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร

หลักสำคัญในการเสิร์ฟอาหารต้องไม่ให้อาหารที่สุกแล้วถูกปนเปื้อน โดย

ไม่พูดคุยหรือจามรด้านอาหาร

การเสิร์ฟอาหารต้องไม่ปนเปื้อนกับภาชนะที่สกปรก

การเสิร์ฟอาหารต้องไม่ปนเปื้อนกับภาชนะที่สกปรก

การเสิร์ฟอาหารต้องไม่ปนเปื้อนกับภาชนะที่สกปรก

*** ถ้าไม่มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ หรือ เจลแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือสำหรับผู้ใช้บริการ**

สุขนิสัยที่ดีในการจำหน่ายอาหาร

บุคคลอาหารที่มีอาการไอหรือมีไข้ โดยสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา และเว้นระยะห่าง 2 เมตร

ใช้ทัพพี ส้อม หรือปากคีบสำหรับเสิร์ฟอาหาร

สุขอนามัยส่วนบุคคล

สุขนิสัยที่ดีในการดูแลและรักษาความสะอาดภายในร้าน

พนักงานทำความสะอาด

การทำความสะอาด

การทำความสะอาด

สุขวิทยาส่วนบุคคล ผู้สัมผัสอาหาร (New Normal)

กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข

ผู้สัมผัสอาหาร
New Normal

ผู้สัมผัสอาหาร คือใคร?

คนปรุงอาหาร

คนจำหน่ายอาหาร

คนเสิร์ฟอาหาร

คนทำความสะอาด

ผู้สัมผัสอาหาร

อาจแพร่โรคไปสู่ผู้บริโภคได้โดย

1. เป็นพาหะของโรค หมายถึง เป็นผู้ที่เชื้อโรคอยู่ในตัวแต่ไม่แสดงอาการ
2. เป็นโรคซึ่งสามารถติดต่อได้ทางมือ น้ำมูก น้ำลาย เช่น
 - โรคอุจจาระร่วง โรคไทฟอยด์ เชื้อโรคอาจติดไปกับมือของผู้สัมผัสอาหารได้ หากล้างมือไม่สะอาด
 - โรคหัด โรคโควิด-19 ซึ่งไม่มีอาการโดยมีน้ำมูก น้ำลายของผู้ป่วยเมื่อพูดหรือไออาจแพร่เชื้อโรคได้
3. ทางบาดแผล ผู้สัมผัสอาหารเป็นแผล มีหนอง เชื้อโรคอาจปนเปื้อนในอาหารระหว่างการเตรียม-ปรุงได้

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามที่ถูกต้อง

การปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี

สุขนิสัยที่ดีในการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร

การปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี

1. อาบน้ำชำระร่างกายวันละสองครั้ง อย่างน้อยเช้าและเย็น 2 ครั้ง และล้างมือเป็นประจำก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง
2. รับประทานอาหารที่ปรุงสุกสะอาดไม่ปนเปื้อนกับสิ่งสกปรก
3. เว้นใจป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หรือเจ็บคอ ควรปรึกษาแพทย์ ไม่ควรให้คนอื่นใช้ของส่วนตัวหรือรับประทานอาหารร่วมกัน
4. ล้างมืออย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำสะอาดหรือใช้เจลล้างมือแอลกอฮอล์

สุขนิสัยที่ดีของผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ และผู้จำหน่ายอาหาร

เตรียมพร้อมก่อนเข้าครัวโดย

- แต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อปิดแขน ปิดข้อมือ สวมหน้ากากอนามัย
- สวมหน้ากากอนามัย/ หน้ากากผ้า ขณะปฏิบัติงาน
- ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำสบู่ก่อนปรุงประกอบอาหารทุกครั้ง
- คิดเงินให้เสร็จก่อนเสิร์ฟ
- ถ้ามีอาการเจ็บป่วยต้องงดรับบริการเพื่อป้องกันการแพร่เชื้อ

ระหว่างเตรียม-ปรุงอาหาร

- ห้ามมีสิ่งสกปรกติดมือ
- ใช้ผ้าสะอาดปิดปากทุกครั้งเมื่อไอ จาม
- ไม่รับประทานอาหารขณะปรุง
- ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำสบู่ก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง
- ปรุงอาหารปรุงสุกให้สุกด้วยความร้อนไม่น้อยกว่า 70 องศาเซลเซียส

ข้อกำหนดด้านกฎหมายสาธารณสุข

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขของประเทศไทย เช่น กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขของจังหวัด/ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงานสาธารณสุขตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขของกรุงเทพมหานคร และกรุงเทพมหานคร

วันที่พิมพ์: 3/2563 จำนวน: 20,000 แผ่น
พิมพ์ที่: ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพอนามัย กรุงเทพมหานคร

การล้างมือที่ถูกวิธี 7 ขั้นตอน

1. ฝ่ามือถูกัน

2. ฝ่ามือถูหลังมือ และนิ้วถูข้อมือ

3. ฝ่ามือถูฝ่ามือ และนิ้วถูข้อมือ

4. หลังนิ้วมือถูฝ่ามือ

5. ถูนิ้วหัวแม่มือโดยรอบ ด้วยฝ่ามือ

6. ปลายนิ้วมือ ถูขวางฝ่ามือ

7. ถูรอบข้อมือ

ล้างมือบ่อยครั้ง
หยุดยั้ง
เชื้อโรค

การล้างมือให้สะอาดต้องล้างด้วยน้ำและสบู่
โดยวิธีการล้างมือ 7 ขั้นตอน
ทุกขั้นตอนทำ 5 ครั้ง สลับกันทั้ง 2 ข้าง

ล้างมือทุกครั้ง

2 ก่อน

- ก่อนปรุงอาหาร
- ก่อนรับประทานอาหาร

5 หลัง

- หลังเข้าห้องส้วม
- หลังหยิบจับสิ่งสกปรก
- หลังเยี่ยมผู้ป่วย
- หลังเล่นกับสัตว์เลี้ยง
- หลังกลับจากนอกบ้าน

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH

วิธีการล้างผัก ผลไม้ ปลอดภัย 3 วิธีแนะนำ

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
แช่ 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

ลดสารพิษตกค้าง 60-84%

วิธีที่ 3.



ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา

1/2 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา 10 ลิตร
แช่ 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

ลดสารพิษตกค้าง 90-95%

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การตรวจเฝ้าระวังโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารอย่างง่ายด้วยชุดทดสอบภาคสนาม



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

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 ตราวงรี



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 ตราวงรี (2x2) ป้ายซ้ำจุดเดิม 3 ครั้ง



นำไม้ปั่นสำลีจุ่มลงในขวดน้ำยา อ.13
แล้วทำซ้ำขั้นตอน 1 - 2 กับอุปกรณ์ชิ้นต่อไป



เมื่อสวอปครบ 5 ชิ้น แล้วหักไม้สวอป
ฆ่าเชื้อปากขวด และปิดฝาขวดทันที

วิธีการเก็บตัวอย่างอาหาร

หมายเหตุ: ทุกครั้งที่มีการเปิด-ปิดฝาขวดน้ำยา
ต้องนำไปที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้ง

อาหารแข็ง



เช็ดด้วยสำลี
ชุบแอลกอฮอล์
70%

สนไฟ
ฆ่าเชื้อโรค

เก็บอาหาร
ประมาณ 1 กรัม

อาหารเหลว



เช็ดด้วยสำลี
ชุบแอลกอฮอล์
70%

สนไฟ
ฆ่าเชื้อโรค

ตักอาหารเหลว
ปริมาณ 1 มล.

การอ่านผลการทดสอบ

ใส่ตัวอย่าง และตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24-48 ชม.

1

ปราศจากเชื้อ

2

มัวงใส
ไม่มี
การปนเปื้อน

3

มัวงปนเหลืองขุ่น
มีฟองแก๊ส
มีการปนเปื้อน

4

สีเหลืองขุ่น
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. ไม่ใช้ภาชนะหุ้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง 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 และบริเวณหน้าห้องส้วม				
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)				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	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)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ				
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 อย. 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/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหลใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

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

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเนคคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
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: กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพอาหาร สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ 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.ชัญญนิตา เลิศสุโภชนิษฐ์

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 : แบบสำรวจสถานการณ์การจัดการสุขภาพอาหารโรงครัวโรงเรียน กพด.



ข้อมูลการตอบกลับการประเมินตนเอง
ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน กพด.
ปีงบประมาณ 2565

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



การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน กพด.(รายเขตสุขภาพ) ปีงบประมาณ 2565



คณะผู้จัดทำ

น.ส.ชณัญญิศา เลิศสุโกชวณิชย์
น.ส.อารยา วงศ์ป้อม

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย