

แบบตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงเรียน
(ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)
เพื่อใช้ประกอบการประเมินตนเองของโรงเรียน

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

ด้วย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้ออกกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก วันที่ 20 มิถุนายน 2561 ซึ่งออกตามความในมาตรา 5 วรรคหนึ่ง และมาตรา 6 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ทั้งนี้ เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่ในปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมที่นิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเอง โดยเปลี่ยนเป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ จากสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงมีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สมควรกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้ และ กรมอนามัยได้นำมาอนุโลมใช้กับโรงอาหารในโรงเรียน ร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน และ การกำกับดูแลสถานที่รับจ้างเหมาปรุงประกอบอาหารให้แก่โรงเรียน หรือ สถานศึกษาต่างๆ ด้วย คณะทำงานจัดทำเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ในคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ จึงขอแนบบัตรตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน มาทดลองใช้ประกอบการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียน ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงเรียน (ถ้ามี) รวมทั้ง ตรวจประเมินผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารจากภายนอก ที่โรงเรียนทำการจ้างเหมา เพื่อให้ทราบสถานการณ์ปัจจุบัน

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

- ชื่อโรงเรียนเพชรพิทยาคม สังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเพชรบูรณ์
จำนวนนักเรียนคน
- ชื่อผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร
 (กรณีรับจ้างเหมาจากภายนอก) ระบุสถานที่ตั้งในการประกอบอาหาร.....
 ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
 ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
- จำนวนนักเรียนรับบริการอาหารคน ต่อ วัน

4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร / ปปรุง ประกอบอาหาร / จำหน่ายอาหาร / ล้างภาชนะ อุปกรณ์
จำนวนคน จำนวนผู้ตักเสิร์ฟอาหารคน ใครบ้าง.....
ผ่านการอบรม หรือไม่ (.....) ผ่านคน และ/หรือ (.....) ยังไม่ผ่านคน
5. พื้นที่ที่ใช้ปรุงประกอบอาหาร ขนาด (.....) น้อยกว่าหรือเท่ากับ 200 ตรม. (.....) มากกว่า 200 ตรม.

ส่วนที่ 3 แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงเรียน จำนวน 50 ข้อ (5 หมวด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการประเมินตนเองตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : โรงอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : โรงอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ ผู้ประเมินเสนอความเห็นเพื่อการปรับปรุงและพัฒนา
3. ไม่มีกิจกรรม : โรงอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียม ปปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 20

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี	
1. พื้น ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ไม่มีหยากรไย				
2. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
3. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภค อาหาร				
4. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มี คราบสกปรก				
5. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
6. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวมข้อ				

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (จำนวน 8 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. พื้น ผนัง หรือเพดาน ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
2. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลม ดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
3. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ไม่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม				
5. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร				
6. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน และ ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
7. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด และมีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
8. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้างและมีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวมข้อ				

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 3 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง แยกเป็น ส้วม และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
รวมข้อ				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 3 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร และบริเวณที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. ห้องแช่เย็น ห้องเก็บอาหาร และห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
รวมข้อ				

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน 14 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
2. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุง หรือเก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด				
3. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
4. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
5. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง ไม่เก็บในอุณหภูมิห้องเกินกว่า 2 ชั่วโมง และต้องนำไปอุ่นที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียสขึ้นไป ก่อนนำมาให้นักเรียนรับประทาน				
7. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
รวมข้อ				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
2. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				
น้ำใช้				
4. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ และภาชนะบรรจุ สะอาด มีสภาพดี				
รวมข้อ				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 3 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย. เกือบใน ภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
2. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉาะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ				
3. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง โดยเฉพาะและไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวมข้อ				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ ก่องที่มีฝาปิด 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 วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บใน ภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบเป็นต้น				
รวมข้อ				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ และมีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
2. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน				
3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
4. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ ใช้อุปกรณ์ใน การหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หรือกระทำใดๆที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวมข้อ				

หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			ข้อเสนอ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มี	
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ภาควิชาการศึกษาระดับ 2 ครั้ง				
รวมข้อ				

ข้อเสนอเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ผู้ประเมิน (ชื่อ-สกุล) :

(.....)

ตำแหน่ง.....

โรงเรียน : เพชรพิทยาคม. จังหวัด : เพชรบูรณ์

วันที่.....