**แบบตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงเรียน**

แบบประเมิน พช.ภน.007

**(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 จึงมีผลกระทบสําคัญต่อสุขภาพประชาชน เนื่องจากสถานที่จําหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทําให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จําหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สมควรกําหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จําหน่ายอาหาร จึงจําเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้ และ กรมอนามัยได้นำมาอนุโลมใช้กับโรงอาหารในโรงเรียน ร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน และ การกำกับดูแลสถานที่รับจ้างเหมาปรุงประกอบอาหารให้แก่โรงเรียน หรือ สถานศึกษาต่างๆ ด้วย คณะทำงานจัดทำเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ในคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ จึงขอนำแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน มาทดลองใช้ประกอบการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียน ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงเรียน (ถ้ามี) รวมทั้ง ตรวจประเมินผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารจากภายนอก ที่โรงเรียนทำการจ้างเหมา เพื่อให้ทราบสถานการณ์ปัจจุบัน

**ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :**

1. ชื่อโรงเรียนเพชรพิทยาคม สังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเพชรบูรณ์

จำนวนนักเรียน ..................................................................คน

2. ชื่อผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ...............................................................................................................................

(กรณีรับจ้างเหมาจากภายนอก) ระบุสถานที่ตั้งในการประกอบอาหาร........................................................................

ที่ตั้งเลขที่ ....................... ตรอก/ซอย ........................................... หมู่ที่ ........... ถนน ................................................

ตำบล/แขวง ..................................................... อำเภอ/เขต ..................................... จังหวัด .....................................

3. จำนวนนักเรียนรับบริการอาหาร ..........................................คน ต่อ วัน

4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร / ปรุง ประกอบอาหาร / จำหน่ายอาหาร / ล้างภาชนะ อุปกรณ์

จำนวน ..............................คน จำนวนผู้ตักเสิร์ฟอาหาร ...........................คน ใครบ้าง...........................................

ผ่านการอบรม หรือไม่ (........) ผ่าน .........................คน และ/หรือ (........) ยังไม่ผ่าน ..........................คน

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 ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 20 ข้อ)**

**1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร** (จำนวน 6 ข้อ)

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการประเมิน** | | | **ข้อเสนอ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มี** |
| 1. พื้น ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ไม่มีหยากไย่ |  |  |  |  |
| 2. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ |  |  |  |  |
| 3. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร |  |  |  |  |
| 4. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก |  |  |  |  |
| 5. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร |  |  |  |  |
| 6. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย |  |  |  |  |
| **รวมข้อ** |  |  |  |  |

**1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (**จำนวน 8 ข้อ)

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **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  ปรุง ประกอบอาหาร |  |  |  |  |
| 6. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่  เตรียม ปรุง 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 สัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร |  |  |  |  |
| 3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา |  |  |  |  |
| **รวมข้อ** |  |  |  |  |

**1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ** (จำนวน 3 ข้อ)

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการประเมิน** | | | **ข้อเสนอ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มี** |
| **1. บริเวณที่บริโภคอาหาร** แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ |  |  |  |  |
| **2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร** และ**บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์** 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 ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บแยกเป็นสัดส่วน 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 5องศาเซลเซียส |  |  |  |  |
| **รวมข้อ** |  |  |  |  |

**2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้** (จำนวน 4 ข้อ)

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการประเมิน** | | | **ข้อเสนอ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มี** |
| **น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ** | | | | |
| 1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร |  |  |  |  |
| **น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท** | | | | |
| 2. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ  หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร |  |  |  |  |
| 3. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง |  |  |  |  |
| **น้ำใช้** | | | | |
| 4. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ และภาชนะบรรจุสะอาด มีสภาพดี |  |  |  |  |
| **รวมข้อ** |  |  |  |  |

**2.3 น้ำแข็ง** (จำนวน 3 ข้อ)

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการประเมิน** | | | **ข้อเสนอ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มี** |
| 1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย. เก็บใน ภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด |  |  |  |  |
| 2. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติดเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ |  |  |  |  |
| 3. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะและไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค |  |  |  |  |
| **รวมข้อ** |  |  |  |  |

**หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)**

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ** | **ผลการประเมิน** | | | **ข้อเสนอ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มี** |
| 1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น  ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น |  |  |  |  |
| 2. เขียง 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 และ  ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร |  |  |  |  |
| 10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน |  |  |  |  |
| 11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด  เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ  เป็นต้น |  |  |  |  |
| **รวมข้อ** |  |  |  |  |

**หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 4 ข้อ)**

| **ข้อกำหนดสุขลักษณะ**  **ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร** | **ผลการประเมิน** | | | **ข้อเสนอ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มี** |
| 1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ และ มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน |  |  |  |  |
| 2. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร  สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด  ทุกคน |  |  |  |  |
| 3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ทคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ |  |  |  |  |
| 4. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ ใช้อุปกรณ์ใน การหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หรือกระทำใดๆที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร |  |  |  |  |
| **รวมข้อ** |  |  |  |  |

**หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)**

| **ข้อกำหนด** | **ผลการประเมิน** | | | **ข้อเสนอ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ถูกต้องครบถ้วน** | **ต้องปรับปรุง** | **ไม่มี** |
| 1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ภาคการศึกษาละ  2 ครั้ง |  |  |  |  |
| **รวมข้อ** |  |  |  |  |

**ข้อเสนอเพิ่มเติม**......................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................................................

ผู้ประเมิน (ชื่อ-สกุล) : .....................................................

(..................................................)

ตำแหน่ง......................................................................

โรงเรียน : เพชรพิทยาคม. จังหวัด : เพชรบูรณ์

วันที่......................................................................................................................................................................