

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา” ใช้สำหรับตรวจประเมินโรงอาหารในสถานศึกษา สถานพัฒนาเด็กปฐมวัยที่ประกอบอาหารกลางวัน โดยสถานที่นั้น หรือ มีผู้รับจ้างประกอบอาหาร หรือสถานที่นั้นมีการจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1. ชื่อโรงเรียน/สถานพัฒนาเด็กปฐมวัย บ้านดอนแก้ว
2. สังกัด เขต... เบอร์โทรศัพท์ 071-954219 เบอร์โทรสาร -
3. ที่ตั้งเลขที่ 164/2 ตรอก/ซอย 7 หมู่ที่ 5 ถนน -
ตำบล/แขวง หนองแก้ว อำเภอ/เขต ดอยสะเก็ด จังหวัด เชียงใหม่
4. จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร จำนวน 40 คน/วัน
จำนวนนักเรียน 43 คน, จำนวนพนักงาน/ครู 4 คน
5. ระดับชั้นเรียน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
☒ อนุบาล
☐ ประถมศึกษาปีที่ 1-6
☐ มัธยมศึกษา 1-3
☐ มัธยมศึกษา 4-6
6. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร)
จำนวน 1 คน ได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารอาหาร 1 คน, ไม่เคยได้รับการอบรม - คน
7. การจัดการโรงอาหารของโรงเรียน
 - 7.1 โรงเรียนจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน (หากไม่มีการดำเนินการ ข้ามไปข้อที่ 7.3)
() ไม่ได้ดำเนินการ (✓) ดำเนินการ จำนวนนักเรียนในโครงการ 43 คน
 - 7.2 ถ้าจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน มีลักษณะการให้บริการอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
() โรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด
(✓) จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน
() จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน
(กรณีเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน ต้องตรวจสอบสุลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร)
 - 7.3 โรงเรียนจัดให้บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร
(✓) ไม่มี () มี จำนวนร้านที่เข้ามาจำหน่าย - ร้าน
 - 7.4 บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร ได้รับการอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจากราชการส่วนท้องถิ่นหรือไม่
(✓) ไม่ได้ () ได้ เป็นเอกสาร ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง จำหน่ายอาหาร
 - 7.5 ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง -

ส่วนที่ 3 แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ☒ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : โรงอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : โรงอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : โรงอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

1. แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓			
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	✓			
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอเหมาะสม ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓			
	4	โต๊ะเตรียม ปิ้ง ประคบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	5	โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	✓			
	6	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน	✓			
	7	ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน	✓			
	8	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล	✓			

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
อาหาร	9	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการ แยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการ บำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ	✓			
	10	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช้ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้ มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน	✓			
	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บ รักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วาง สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วย อาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	✓			
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบ อาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะ ที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาใน อุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
ภาชนะ อุปกรณ์	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับดักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบ โดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็ง บริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร			✓	
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุง คุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงาน สาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	✓			
	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการ รับประทานอาหารร่วมกัน	✓			
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำ ความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อ โรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	✓			

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
บุคคล	18	ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น	✓			
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**			✓	
สัตว์ แมลงนำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยเข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร	✓			
รวม						

2. การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
โคลิฟอร์ม แบคทีเรีย	1	มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ 13) - จำนวน 10 ตัวอย่าง/ร้านหรือแผง/ครั้ง - ความถี่ 3 เดือนครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	✓			
รวม						

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียชุดตรวจสอบ อ.13 จำนวน 10 ตัวอย่าง/ร้านหรือแผง/ครั้ง ดังนี้

1. อาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 5 ตัวอย่าง
2. ภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง
3. มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

ตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร	ผล
1. หันซ้าย ตามรูปฝึกซ้อม	-	1. ใช้ถุง	-	1. มือผู้สัมผัสอาหาร 1	-
2.		2. แก้วน้ำ	-	2. มือผู้สัมผัสอาหาร 2	-
3.		3. ถาดหั่น	-		
4.					
5.					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ลายมือชื่อผู้ตรวจประเมิน SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา” :

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : พ.ศ. ๒๕๖๖ ดร. โสภณ แพทย์ ตำแหน่ง : นักวิทยาศาสตร์สุขภาพ
 หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : อบต. ปากแพรก จังหวัด : สุราษฎร์ธานี
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
 หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
 หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

วันที่ตรวจประเมิน 27/2/67
