

แบบประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน (สำหรับโรงเรียนประเมินตนเอง) ปีการศึกษา

ชื่อโรงเรียน สำนักงานเขต

คำชี้แจง 1. ผ่านมาตรฐาน ต้องปฏิบัติได้ทุกข้อครบ 36 ข้อ
 2. ให้ทำเครื่องหมาย ✓ กรณีประเมินผล “ผ่าน” หรือ ✗ กรณีประเมินผล “ไม่ผ่าน” ในช่องผลการประเมินในแต่ละครั้ง หรือเครื่องหมาย - ในกรณีที่ไม่มีกรทำกิจกรรมดังกล่าวและไม่มีผลกระทบต่อด้านสุขาภิบาลอาหาร

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน (ครั้งที่)			
		1	2	3	4
ก. สถานที่ รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ				
	2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ				
	3. มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ด้วย				
	4. สถานที่รับประทานอาหารต้องจัดให้มีที่ล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่เพียงพอ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ เว้นแต่สถานที่รับประทานอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม เช่น เจลแอลกอฮอล์				
ข. สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร	5. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี				
	6. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี				
	7. ไม่เตรียม และปรุงอาหารบนพื้น และหน้าห้องส้วม				
	8. โต๊ะเตรียม ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
	9. ต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกัน อักเสบจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร เช่น มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ติดไว้ในบริเวณที่มองเห็นชัดเจนและหยิบใช้งานได้สะดวก				
ค. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม	10. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง				
	11. อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น เนื้อสัตว์สด ต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ผักสดต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส				

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน (ครั้งที่)			
		1	2	3	4
ค. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม (ต่อ)	12. อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด หรือเก็บในที่อากาศถ่ายเท ไม่อับชื้น จัดวางในบริเวณที่สะอาด และวางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม.				
	13. อาหาร และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร ต้องปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของหน่วยงานราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.)				
	14. อาหาร และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม.				
	15. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และมีการป้องกันการปนเปื้อน เช่น จัดเก็บในตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
	16. อาหารประเภทปรุงสำเร็จสำหรับบริโภคที่รอบบริการ เช่น อาหารประเภทต้ม แกง เก็บในอุณหภูมิห้อง ต้องนำอาหารมาอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง และต้องอุ่นให้ร้อนอย่างทั่วถึง โดยอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารต้องไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส				
	17. อาหารประเภทปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคเย็น เช่น อาหารพร้อมบริโภคประเภทสลัด ซูชิ ผลไม้ตัดแต่ง รวมถึงอาหารที่มีส่วนผสมของไข่ นม กะทิ ในปริมาณสูง เช่น ส้มขี้หนู น้ำสลัด เป็นต้น ต้องเก็บในสภาวะที่เย็นตลอดเวลา ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
	18. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
	19. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซม. ปากขอบภาชนะสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม. มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้				
ง. ภาชนะอุปกรณ์	20. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีน สีขาวหรือสีอ่อน				
	21. ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใสในภาชนะที่ทำความสะดวกง่าย มีฝาปิด และสะอาด				
	22. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร				

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน (ครั้งที่)			
		1	2	3	4
ง. ภาชนะอุปกรณ์ (ต่อ)	23. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
	24. มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และหลังการใช้งานแต่ละวันจะมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 ซม.				
	25. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
	26. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน และมีฝาซีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)				
จ. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	27. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด				
	28. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง				
	29. มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง				
ฉ. ห้องน้ำห้องส้วม	30. ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีถังขยะที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังขยะอย่างสม่ำเสมอ				
	31. ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วม ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และมีจำนวนเพียงพอ ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา				
ช. ผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟ	32. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่นๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น และมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ และในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้				

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน (ครั้งที่)			
		1	2	3	4
ช. ผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟ (ต่อ)	33. ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร และจัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานศึกษา				
	34. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน				
	35. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผมด้วย				
	36. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วโดยตรง ตัดเล็บสั้นและสะอาด ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับ				

ครั้งที่ 1 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

ลงชื่อผู้ตรวจ

(.....)

วันที่

ครั้งที่ 2 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

ลงชื่อผู้ตรวจ

(.....)

วันที่

ครั้งที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

ลงชื่อผู้ตรวจ

(.....)

วันที่

ครั้งที่ 4 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

ลงชื่อผู้ตรวจ

(.....)

วันที่