



แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

ภาคการศึกษา ปีการศึกษา

ข้อมูลสถานศึกษา

ชื่อสถานศึกษา

สถานที่ตั้ง เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... แขวง.....

เขต..... กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์..... โทรสาร.....

สังกัด ศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่ที่รับผิดชอบ

รูปแบบการให้บริการ

- สถานศึกษาจัดทำอาหารกลางวันเอง
- จ้างเหมาบุคคลภายนอกทำอาหาร โดยใช้สถานที่ของสถานศึกษา
- จ้างเหมาบุคคลภายนอกทำอาหาร โดยไม่ใช้สถานที่ของสถานศึกษา แล้วนำอาหารมาส่งให้สถานศึกษา
- ให้เอกชนเข้ามาดำเนินการ (แฟงค์)

ข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร และผู้ทำการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์)

จำนวน.....คน ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร.....คน

คำชี้แจง แบบตรวจสุ่มลักษณะฯ มีจำนวน 50 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1-5 (รวม 50 ข้อ)
2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ
 - กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรม และไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน
 - ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 สถานที่ (สถานที่ตั้ง สถานที่และบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร)					
1	บริเวณโดยรอบทั่วไปสะอาด เป็นระเบียบ ตั้งอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย เช่น บริเวณหรือสถานที่กำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย				
2	พื้นบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะหรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด ไม่มีน้ำขังบนพื้น และทำความสะอาดง่าย				
3	ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย (กรณีมี)				
4	มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน พัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ ที่มีสภาพดี สะอาด ใช้งานได้ดี และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ให้ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
5	บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหาร และบริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเองหรือบุฟเฟต์ ต้องมีค่าความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ ดังนี้ 1) บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์ (Lux) 2) บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหาร แบบบริการตนเองหรือบุฟเฟต์ ไม่น้อยกว่า 215 ลักซ์ (Lux) 3) บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์ (Lux) 4) ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (Lux) 5) ห้องส้วม ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (Lux) การติดตั้งหลอดไฟในบริเวณดังกล่าว ต้องมีที่ครอบป้องกันที่สามารถทำความสะอาดได้				
6	บริเวณที่ประกอบหรือปรุงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่เพียงพอ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ				
7	บริเวณที่บริโภคอาหาร ต้องจัดให้มีที่ล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่เพียงพอ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม เช่น เจลแอลกอฮอล์				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
8	ไม่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร บนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม สำหรับโต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และมีสภาพดี				
9	โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด				
10	ต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร เช่น มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ ติดไว้ในบริเวณที่มองเห็นชัดเจนและหยิบใช้งานได้สะดวก				
หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร					
11	อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี ไม่มีสี กลิ่นและลักษณะที่ผิดปกติไปจากธรรมชาติของอาหารนั้นๆ สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค และมีการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบอย่างถูกวิธี ก่อนนำมาประกอบปรุงอาหาร				
12	อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น เนื้อสัตว์สดต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ผักสดต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส				
13	ต้องมีการจัดเก็บอาหารสดเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน				
14	อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และจัดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด หรือเก็บในที่อากาศถ่ายเท ไม่อับชื้น จัดวางในบริเวณที่สะอาด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
15	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้อง ปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของหน่วยงานราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.)				
16	อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหาร และมีการป้องกันการปนเปื้อน เช่น จัดเก็บในตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
17	อาหารประเภทปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องมีการจัดวางเป็นสัดส่วน				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
18	อาหารประเภทปรุงสำเร็จสำหรับบริโภคร้อนที่รอการจำหน่ายหรือบริการ เช่น อาหารประเภทต้ม แกง เก็บที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสขึ้นไป ในกรณีที่เก็บในอุณหภูมิห้อง ต้องนำอาหารมาอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง และการอุ่นอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบใช้ความร้อน ต้องอุ่นให้ร้อนอย่างทั่วถึง โดยอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารต้องไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส				
19	อาหารประเภทปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคเย็น เช่น อาหารพร้อมบริโภคประเภทสลัด ซูชิ ผลไม้ตัดแต่ง รวมถึงอาหารที่มีส่วนผสมของไข่ นม กะทิ ในปริมาณสูง เช่น สังขยา น้ำสลัด เป็นต้น ต้องเก็บในสภาวะที่เย็นตลอดเวลา ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
20	น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร และผิวภายนอกของภาชนะบรรจุสะอาด อยู่ในสภาพดี				
21	น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยมีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรืออุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
22	น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับเตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารและเครื่องดื่ม ต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด				
23	น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด และมีคุณภาพ มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร				
24	ต้องจัดเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
25	ภาชนะสำหรับจัดเก็บน้ำแข็ง ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ				
26	ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาด และมีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
27	น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
28	<p>สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร ต้องมีการจัดเก็บแยกบริเวณเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่ใช้ทำประกอบ ปรง จำหน่าย และบริโภคอาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว</p> <p>และห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร</p>				
29	<p>สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีบริการให้ประกอบหรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร เช่น ร้านอาหารกระทะ ร้านชาบู ร้านสุกี้ ให้ใช้อุปกรณ์ให้ความร้อนแก่อาหาร เช่น เตามแม่เหล็กไฟฟ้า เตไฟฟ้า และเตาถ่าน ที่สะอาด ปลอดภัย</p> <p>ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม</p> <p>ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการประกอบหรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารและห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปรง หรืออุ่นอาหาร</p>				
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ					
30	ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่างๆ ต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด				
31	มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันจะมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร				
32	ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่นๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
33	ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด				
34	จัดให้มีช้อนกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน				
35	ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
36	จัดให้มีบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ให้เพียงพอ อุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
37	<p>มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด และต้องมีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ โดยการล้าง 3 ขั้นตอน ขั้นแรก ล้างด้วยสารทำความสะอาดภาชนะ ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และขั้นตอนที่ 3 มีการฆ่าเชื้อโรค ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด แช่น้ำร้อน แช่น้ำคลอรีน ใช้เครื่องอบ</p> <p>การใช้เครื่องล้างจานต้องเป็นชนิดที่ได้มาตรฐานสากล สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการล้าง เช่น น้ำยาล้าง สารเร่งแห้ง สารขจัดคราบ ตะกรัน ควรมีมาตรฐานเหมาะสมกับภาชนะ และต้องมีใบรับรองความปลอดภัย ต้องควบคุมอุณหภูมิของน้ำล้างสุดท้ายให้ไม่ต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส เพื่อให้เกิดการฆ่าเชื้อภาชนะ</p> <p>มีการใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้นๆ จากผู้ผลิต</p>				
38	ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมันหรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม				
หมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย ห้องส้วม และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค)					
39	ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
40	ต้องมีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ และมีการขนขยะไปทิ้งในพื้นที่ที่กำหนดอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง				
41	ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร				
42	ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วม ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และมีจำนวนเพียงพอ ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
43	ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ				
44	ต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ เพื่อไม่ให้มีสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยในบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร และจำหน่ายอาหาร				
หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)					
45	ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่นๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้				
46	ผู้ประกอบกิจการต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ				
47	ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และจัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร				
48	ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้				
49	ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือได้ถูกต้องตามขั้นตอนที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด และมีการล้างตามช่วงเวลาที่เหมาะสม				
50	ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ เช่น ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ตัดเล็บสั้นและสะอาด ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับ ไม่สูบบุหรี่ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค				

สรุปผลการตรวจ

การประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ต้องผ่านการประเมินหมวดที่ 1-5 รวม 50 ข้อ

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

สรุปผลการตรวจประเมิน

ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....ผู้รับจ้างเหมา/ครูผู้ดูแลโรง

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....ผู้ประเมิน

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....ผู้ประเมิน

(.....)

ตำแหน่ง.....

วัน เดือน ปี ที่ประเมิน