บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๑๐๓๗๔ **วันที่** ๒๐ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง แนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ด้วยสำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ และจัดทำคำแนะนำในการเตรียมความพร้อมด้านสุขาภิบาลอาหารก่อนวันเปิดภาคเรียนของสถานศึกษา เพื่อพัฒนาระบบบริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ นักเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย อีกทั้งยังเป็นการป้องกันการเกิดโรคและลดอัตราการเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา

เพื่อให้การดำเนินงานด้านการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาพื้นที่กรุงเทพมหานครเป็นไปในแนวทางเดียวกันและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น สำนักอนามัยขอความร่วมมือสำนักงานเขตพิจารณาดำเนินการ ดังนี้

๑. ดำเนินการตามแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๒. จัดส่งไฟล์รายชื่อสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล ๑ ถึง ประถมศึกษาปีที่ ๖ ที่จะส่งเสริมให้ดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ให้กองสุขาภิบาลอาหารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) : foodsan.bkk@gmail.com ภายในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

๓. รายงานผลการดำเนินงานการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ทางระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ทาง http://bmafoodsafety.bangkok.go.th โดยรายงานผลการดำเนินงาน

ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗

ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๗

๔. ดำเนินการตามคำแนะนำในการเตรียมความพร้อมด้านสุขาภิบาลอาหารก่อนวันเปิดภาคเรียนของสถานศึกษา พร้อมทั้งกำชับโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครดำเนินการตามคำแนะนำดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตาม QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้ ทั้งนี้ได้มอบหมายให้นางสาวสุดารัตน์ สุวรรณวงศ์ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

แนวทางฯ และ
คำแนะนำฯ
สถานศึกษา

(นางทวีพร โชตินุชิต)
รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

แนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

<u>เป้าหมาย</u>

นักเรียนได้บริโภคอาหารในโรงเรียนที่สะอาด ปลอดภัย

<u>ค่าเป้าหมาย</u>

การดำเนินการ	ค่าเป้าหมาย
สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา	ร้อยละ 100
สถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล 1 ถึง ประถมศึกษาปีที่ 6 ดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา	ร้อยละ 15

<u>การดำเนินงาน</u>

ก. กองสุขาภิบาลอาหาร

1. ดำเนินการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ดังนี้

1.1 จัดทำแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา โดยจัดทำขั้นตอนการดำเนินงาน แผนการดำเนินงานยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา แบบตรวจต่างๆ และวิธีการติดตามประเมินผลการดำเนินงาน

1.2 แจ้งแนวทางการดำเนินงานยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษาให้สำนักงานเขตดำเนินการ

1.3 ติดตามตรวจสอบการลงข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต

1.4 สรุปผลการดำเนินงาน

2. ติดตามการดำเนินงาน

2.1 จัดทำแบบตรวจติดตามการดำเนินงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา

2.2 แจ้งแผนการตรวจติดตามการดำเนินงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ให้สำนักงานเขตทราบ

2.3 ดำเนินการตรวจประเมินตามแผนฯ

2.4 สรุปผลการตรวจประเมิน

3. สรุปผลการพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา

ข. ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการดังนี้

1. จัดทำแผนการดำเนินงานพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษาของสำนักงานเขต (เอกสารหมายเลข 1) โดยกำหนดกลุ่มเป้าหมายและจำนวนสถานศึกษาที่จะดำเนินการ

2. จัดส่งไฟล์รายชื่อสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล 1 ถึง ประถมศึกษาปีที่ 6 ที่จะส่งเสริมให้ดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 (ตามเอกสารหมายเลข 2) ให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) : foodsan.bkk@gmail.com

3. จัดทำหนังสือแจ้งแผนการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษาให้สถานศึกษาทราบ

4. ดำเนินการตรวจประเมินตามแผนการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ความถี่การตรวจประเมิน ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง 8 กิจกรรม ได้แก่

ลำดับ	หัวข้อ	วิธีการ	เกณฑ์การผ่าน
1	ตรวจกายภาพ : โรงอาหาร ห้องครัว ห้องสุขา ระบบบำบัดน้ำเสีย และที่พักขยะ	แบบประเมินการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	ผ่าน 50 ข้อ
2	ตรวจระบบกักเก็บน้ำ : รูปแบบระบบกักเก็บน้ำ ความสะอาดถังเก็บน้ำ และบริเวณโดยรอบ	แบบประเมินการสุขาภิบาล น้ำดื่ม-น้ำใช้ และนมโรงเรียน (เอกสารหมายเลข 3)	ผ่าน
3	ตรวจตู้กดน้ำดื่ม : ความสะอาดของตู้กดน้ำดื่ม และบริเวณโดยรอบ	แบบประเมินการสุขาภิบาล น้ำดื่ม-น้ำใช้ และนมโรงเรียน (เอกสารหมายเลข 3)	ผ่าน
4	ตรวจการจัดเก็บนมโรงเรียน	แบบประเมินการสุขาภิบาล น้ำดื่ม-น้ำใช้ และนมโรงเรียน (เอกสารหมายเลข 3)	ผ่าน
5	ตรวจประวัติผู้สัมผัสอาหารจากทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร : การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร และการตรวจสุขภาพ	ทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร (เอกสารหมายเลข 4)	ไม่พบเชื้อ/หายป่วย และผ่านการอบรม
6	สุ่มตรวจด้านเคมี (วัตถุดิบอาหาร)	Test kit อย่างน้อย 5 ตัวอย่าง	ผ่าน 100 %
7	สุ่มตรวจด้านจุลชีววิทยา	SI-2 อย่างน้อย 5 ตัวอย่าง (มือ 1 ตย. ภาชนะ 2 ตย. อาหารปรุงสำเร็จ 2 ตย.)	ผ่าน 90 %
8	สุ่มตรวจน้ำล้างวัตถุดิบอาหารและภาชนะอุปกรณ์ (น้ำประปา)	อ. 11 อย่างน้อย 1 ตัวอย่าง (เครื่องกรองน้ำ/น้ำถัง)	ผ่าน 90 %
	สุ่มตรวจน้ำปรุงประกอบอาหารในครัวหรือน้ำผ่านเครื่องกรองน้ำ	อ. 11 อย่างน้อย 1 ตัวอย่าง	ผ่าน 90 %
	สุ่มตรวจน้ำตู้กดน้ำดื่ม (อาคาร)	อ. 11 อย่างน้อย 5 ตัวอย่าง (1 จุด / 1 ตัวอย่าง) กรณีโรงเรียนที่มีตู้กดน้ำดื่มน้อยกว่า 5 จุด ดำเนินการตรวจตู้กดน้ำดื่มทุกจุด	ผ่าน 90 %

พร้อมทั้งแจ้งผลการตรวจประเมินให้สถานศึกษาทราบในวันที่ตรวจประเมิน

4. จัดทำหนังสือแจ้งผลให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ เพื่อดำเนินการต่อไป

5. กรณีพบข้อบกพร่อง ดำเนินการตรวจสอบสถานศึกษาซ้ำ เพื่อติดตามผลการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง

6. ลงข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ทาง http://bmafoodsafety.bangkok.go.th โดยรายงานผลการดำเนินงาน

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 26 เมษายน 2567

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567 ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 26 กรกฎาคม 2567

6.1 กรณีสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร และนอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่ยังไม่ได้รับอนุญาตหรือจดแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ลงข้อมูลในระบบระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

6.2 กรณีสถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ลงข้อมูลผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหาร และผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ในระบบระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ และลงข้อมูลการจัดการอาหารปลอดภัย ในระบบระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

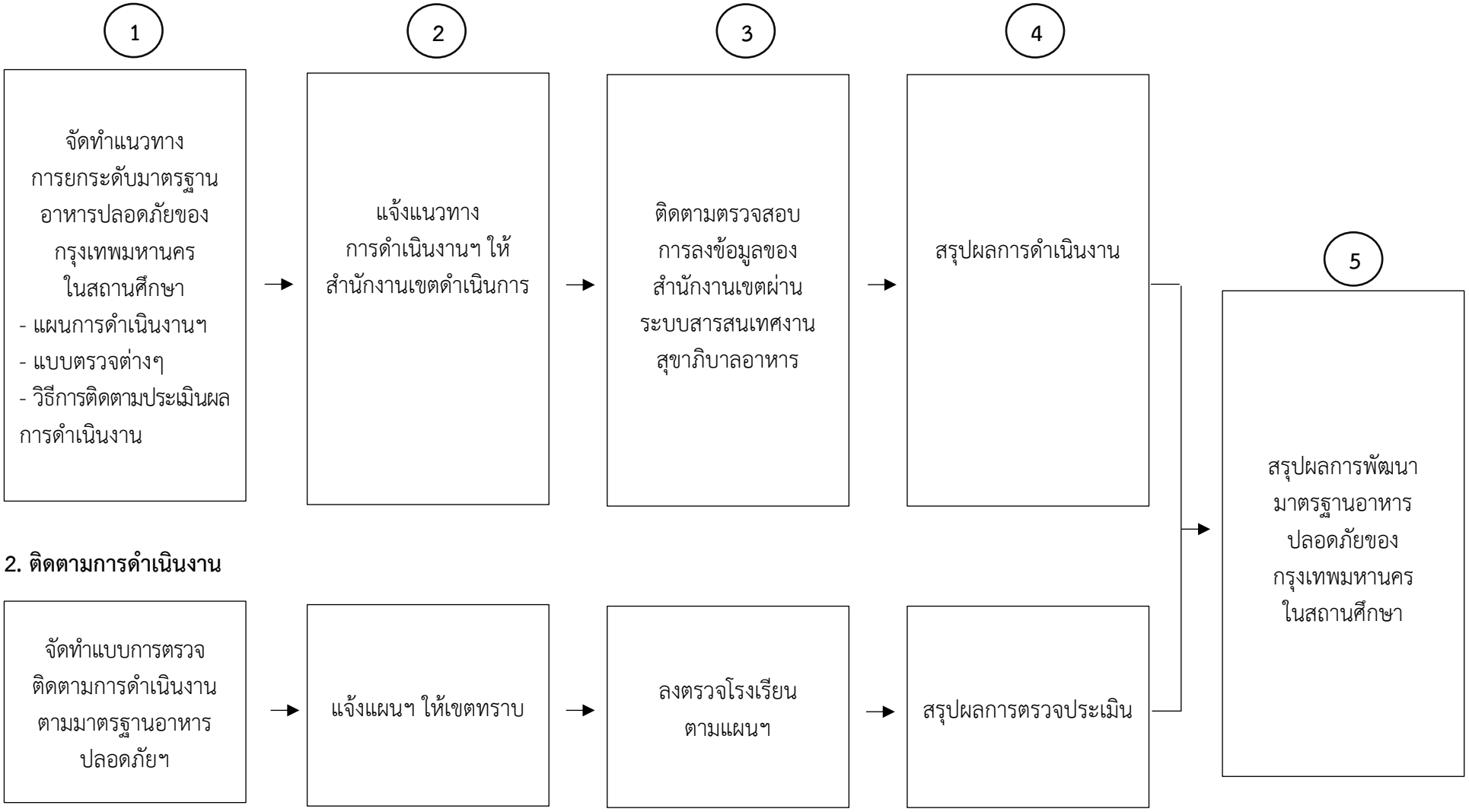
6.3 กรณีสถานศึกษา/โรงอาหารปิดดำเนินการชั่วคราว ให้แจ้งการปิดดำเนินการชั่วคราว ตามแบบรายงานข้อมูลสถานศึกษา/โรงอาหารปิดดำเนินการ (เอกสารหมายเลข 5) ให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทาง foodsan.bkk@gmail.com

7. จัดทำบันทึกสรุปผลการดำเนินงานให้ผู้อำนวยการเขตทราบ

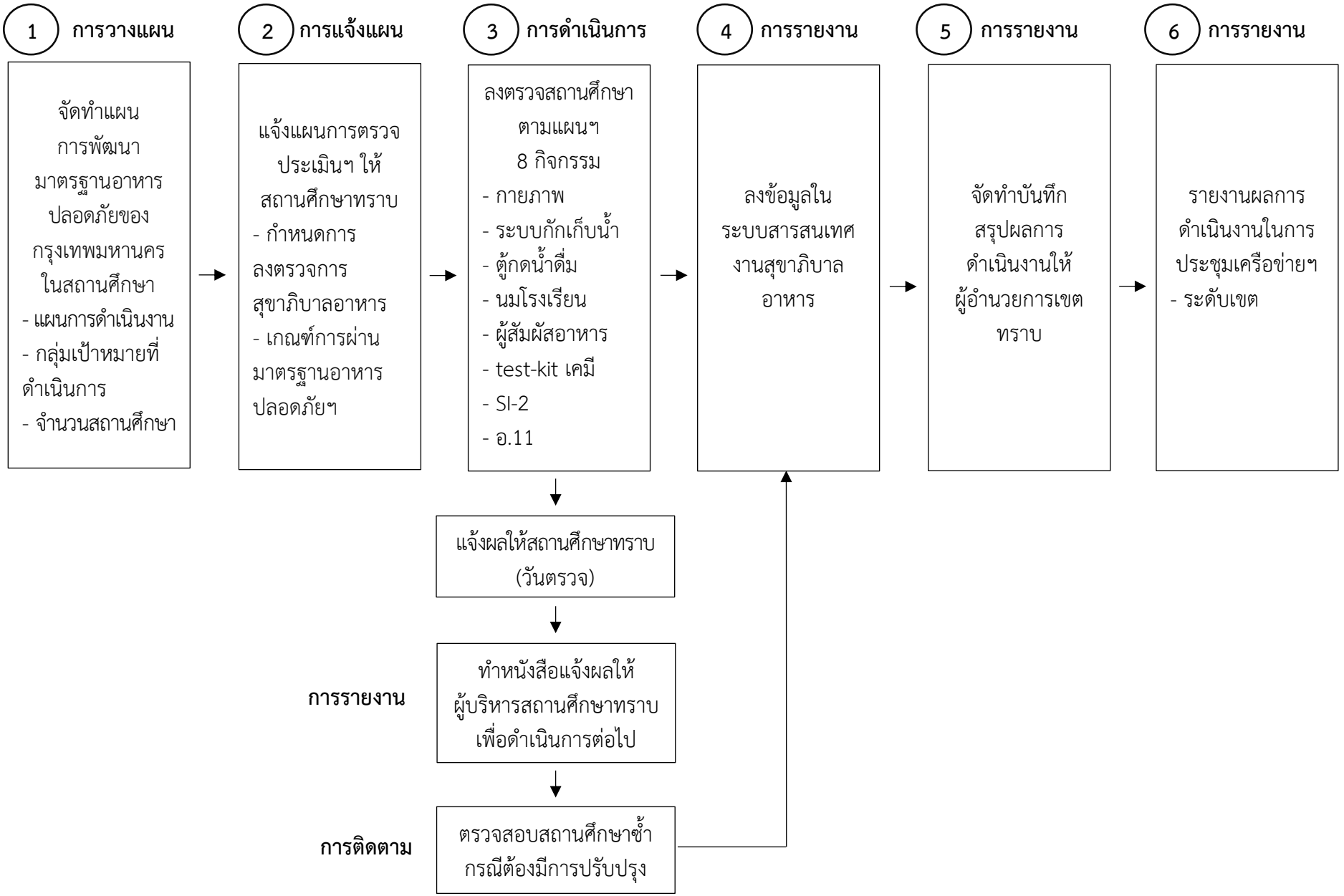
8. รายงานผลการดำเนินงานในการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาระดับเขต

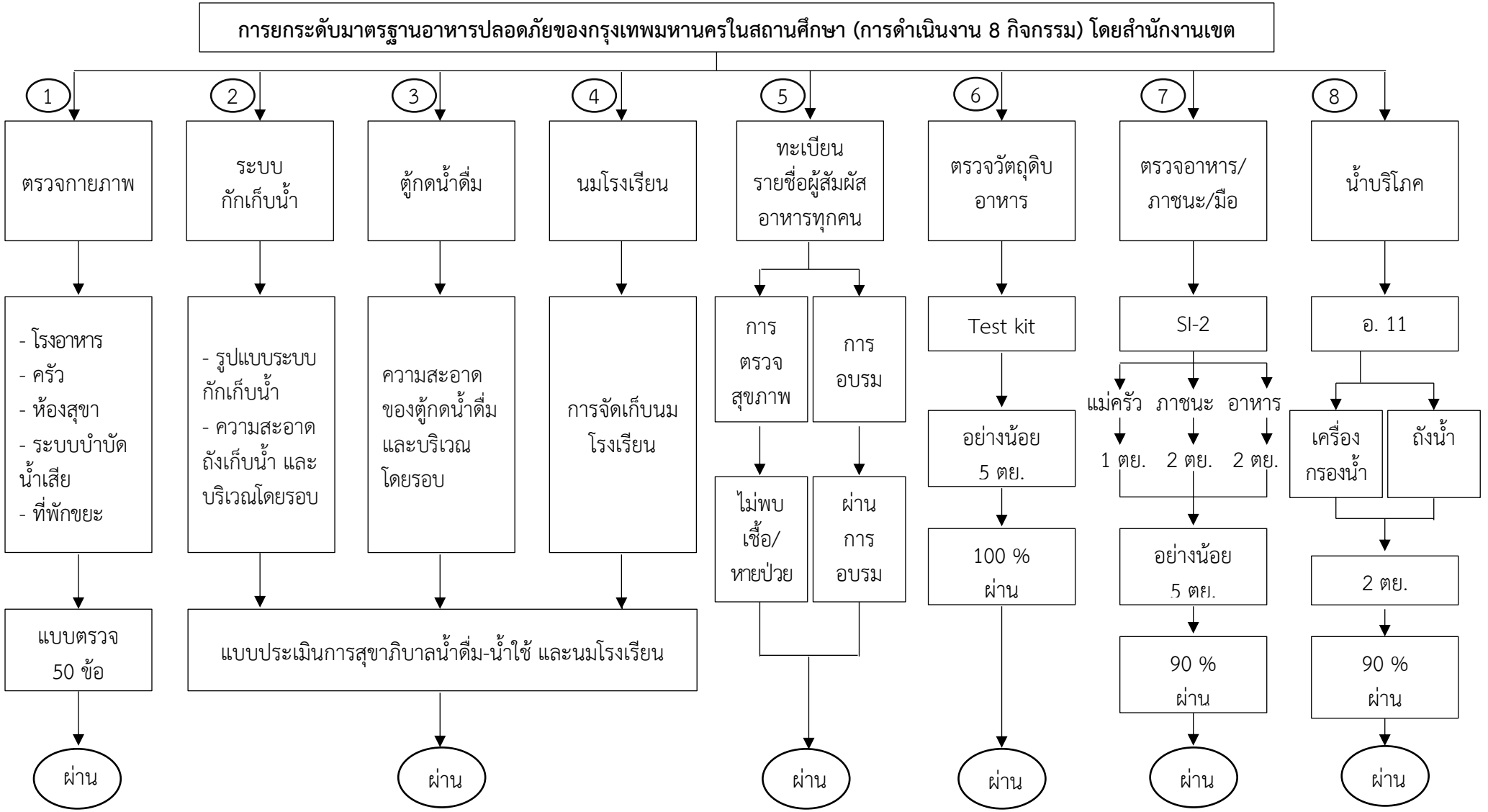
การยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา โดยกองสุขาภิบาลอาหาร

1. ดำเนินการ



การยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา โดยสำนักงานเขต





หมายเหตุ 1. ผ่าน 8 กิจกรรม = ผ่าน → ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา

2. กรณีโรงเรียนที่มีตู้กดน้ำดื่มน้อยกว่า 5 จุด ดำเนินการตรวจตู้กดน้ำดื่มทุกจุด

เอกสารหมายเลข 1

แผนการดำเนินงานพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา

สำนักงานเขต.....

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567												ผู้รับผิดชอบ	งบประมาณ
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.		
1. จัดทำแผนการพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา														
2. จัดทำหนังสือแจ้งแผนการตรวจประเมินฯ ให้โรงเรียนทราบ														
3. ตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งแจ้งผลให้โรงเรียนทราบในวันตรวจที่ประเมิน - กายภาพ - ระบบกักเก็บน้ำ - ตู้กดน้ำดื่ม - การจัดเก็บนมโรงเรียน - ผู้สัมผัสอาหาร - test-kit เคมี - SI-2 - อ.11														
4. จัดทำหนังสือแจ้งผลให้ผู้บริหารโรงเรียนทราบเพื่อดำเนินการต่อไป														
5. ลงข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร														
6. สรุปผลการตรวจประเมิน														

เอกสารหมายเลข ๒

รายชื่อสถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร*
ที่สำนักงานเขตจะส่งเสริมให้ดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา
ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

สำนักงานเขต.....

ลำดับที่	ชื่อสถานศึกษา	ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร			
		ไม่มี	เล่มที่	เลขที่	ปี

หมายเหตุ : *สถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล ๑ ถึง ประถมศึกษาปีที่ ๖

แบบประเมินการสุขาภิบาลน้ำดื่ม-น้ำใช้ และนมโรงเรียน

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
ระบบกักเก็บน้ำ					
รูปแบบของระบบกักเก็บน้ำ ☐ บนดิน ☐ ใต้ดิน ☐ ไม่มีถังสำรองน้ำ (ต่อตรงจากท่อประปา)					
1	ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคถังเก็บน้ำ อย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง				
2	ถังเก็บน้ำบนดิน มีฝาปิด ไม่รั่วซึม ไม่เป็นสนิม				
3	ติดตั้งในพื้นที่สะอาด ไม่มีกองขยะ หรือสะสมสิ่งของที่ใช้แล้ว				
ตู้กดน้ำดื่ม					
4	ตั้งอยู่ในที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนน้ำบริโภค เช่น ไม่ตั้งหน้าห้องส้วม ไม่มีกองขยะ หรือสะสมสิ่งของที่ใช้แล้ว				
5	พื้นที่ตั้งตู้กดน้ำดื่มไม่เฉอะแฉะ หรือมีน้ำท่วมขัง				
6	ตู้กดน้ำดื่มทั้งภายนอก ภายใน และหัวจ่ายน้ำสะอาด ไม่มีคราบสกปรกและตะไคร่น้ำ				
7	ทำความสะอาดภายในตู้กดน้ำดื่ม อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง				
8	ทำความสะอาดบริเวณโดยรอบตู้กดน้ำดื่มทุกวัน				
การจัดเก็บนมโรงเรียน					
9	เก็บนมไว้ในที่ร่ม ไม่โดนแสงแดด อย่าวางไว้กลางแจ้ง หรือใกล้แหล่งความร้อน				
10	ไม่วางกล่องนมไว้บนพื้น ควรยกพื้นให้สูงอย่างน้อย 10 เซนติเมตร เพื่อป้องกันความชื้น หนูและแมลงมากัดแทะได้				
11	ไม่วางลังบรรจุนมซ้อนกันเกิน 7 ชั้น				

ทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร

ชื่อสถานศึกษา .....

ภาคการศึกษาที่ ..... ปีการศึกษาที่ .....

ชื่อ-นามสกุล	สัญชาติ	เลขประจำตัวประชาชน/ หนังสือเดินทาง	โทรศัพท์/อีเมล	การอบรมหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหาร	การตรวจสุขภาพ ประจำปี 9 โรค
				☐ ไม่ผ่าน ☐ ผ่าน หน่วยงานที่จัดอบรม ☐ กรุงเทพมหานคร เลขบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร..... ☐ หน่วยงานอื่น ผ่านการอบรม เมื่อวันที่.....	☐ ไม่ได้รับการตรวจ ☐ ได้รับการตรวจ วัณโรค ☐ ปกติ ☐ ผิดปกติ ไวรัสตับอักเสบ ☐ ปกติ ☐ ผิดปกติ Rectal swab ☐ ไม่พบเชื้อ ☐ พบเชื้อ
				☐ ไม่ผ่าน ☐ ผ่าน หน่วยงานที่จัดอบรม ☐ กรุงเทพมหานคร เลขบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร..... ☐ หน่วยงานอื่น ผ่านการอบรม เมื่อวันที่.....	☐ ไม่ได้รับการตรวจ ☐ ได้รับการตรวจ วัณโรค ☐ ปกติ ☐ ผิดปกติ ไวรัสตับอักเสบ ☐ ปกติ ☐ ผิดปกติ Rectal swab ☐ ไม่พบเชื้อ ☐ พบเชื้อ

เอกสารหมายเลข 5

แบบรายงานข้อมูลสถานศึกษา/โรงอาหารปิดดำเนินการชั่วคราว

สำนักงานเขต.....

ภาคการศึกษาที่ ..... ปีการศึกษาที่ .....

ลำดับที่	ชื่อสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร/โรงอาหารที่ปิดดำเนินการชั่วคราว

ผู้รายงาน .....

(.....)

คำแนะนำในการเตรียมความพร้อมด้านสุขาภิบาลอาหาร ก่อน วันเปิดภาคเรียนของสถานศึกษา

การดำเนินการเตรียมความพร้อมด้านสุขาภิบาลอาหารก่อนการเปิดภาคเรียน เช่น การจัดเตรียมสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อให้นักเรียน ครู และบุคลากรได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย จึงขอความร่วมมือสำนักงานเขต และสถานศึกษา ดำเนินการด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

สำนักงานเขตดำเนินการ ดังนี้

1. จัดทำแผนการดำเนินงานพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษาร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2. ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนวันเปิดภาคเรียน และแจ้งแผนการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ให้สถานศึกษาทราบ

3. ให้การสนับสนุนสถานศึกษาในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร เช่น สนับสนุนด้านบุคลากรในการทำความสะอาดก่อนเปิดภาคเรียน ทบทวนความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ให้คำแนะนำในการคัดเลือกผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารที่เข้ามาจัดเตรียมอาหารให้กับนักเรียน เป็นต้น

สถานศึกษาดำเนินการ ดังนี้

1. จัดให้มีเจ้าหน้าที่หรือครูอนามัย เพื่อประสานกับเจ้าหน้าที่สำนักงานเขตและศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่ในกรณีเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มาจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ และให้บริการในห้องพยาบาล พร้อมทั้งจัดทำบันทึกข้อมูลการเจ็บป่วยของนักเรียน

2. จัดให้มีการคัดเลือกผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารที่เข้ามาจัดเตรียมอาหารให้กับนักเรียนและบุคลากร จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ และเงื่อนไขตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 และกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

3. จัดทำทะเบียนผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารของสถานศึกษา ประกอบด้วยชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ผลการตรวจสุขภาพ 9 โรค การผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นหลักฐานให้สำนักงานเขตตรวจสอบได้

4. การจัดการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

4.1 การจัดเตรียมสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก

4.1.1 โรงอาหารและสถานที่รับประทานอาหาร : ทำความสะอาดห้องครัว บริเวณที่ประกอบปรุงอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด

4.1.2 ห้องน้ำและสุขภัณฑ์และพื้นผิวในห้องน้ำที่ใกล้ห้องครัวให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) และปฏิบัติตามคำแนะนำบนฉลากอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง

4.1.3 สิ่งอำนวยความสะดวก

(1) ถังเก็บน้ำ ล้างทำความสะอาดถังเก็บน้ำบนดิน ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง และทำความสะอาดบริเวณโดยรอบทุกวัน โดยวิธีล้างทำความสะอาดถังเก็บน้ำบนดิน 4 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 สำรวจรอบ ๆ ถังเก็บน้ำว่ามีจุดชำรุด แตกรั่วของท่อ หรือถังเก็บน้ำที่อาจทำให้ฝุ่นละอองเข้าไปในถังเก็บน้ำได้หรือไม่ หากมีต้องรีบซ่อมแซมก่อน

ขั้นตอนที่ 2 ปิดปั๊มน้ำ ปิดวาล์วน้ำเข้าถัง และปิดวาล์วน้ำจ่ายออก เพื่อป้องกันตะกอนอุดตันเส้นท่อประปา และเปิดระบายน้ำออกจากถังเก็บน้ำ โดยให้เหลือน้ำในถังไว้ประมาณ 10-20 เปอร์เซ็นต์ เพื่อใช้ในการผสมน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ 3 ล้างทำความสะอาดภายในถังทั้งผนังและก้นถัง โดยใช้น้ำยาล้างจานและแปรงขนอ่อนต่อด้ามขัดถูพื้นผิวผนังให้ทั่ว และปล่อยน้ำทิ้งเพื่อไล่ตะกอนภายในถังให้ไหลออกไปพร้อมกับน้ำที่ระบายออก จากนั้นล้างน้ำสะอาดสองครั้ง จนหมดฟองและกลิ่นของน้ำยาล้างจาน รวมถึงล้างภายนอกถังและฝาถังด้วย

ขั้นตอนที่ 4 ฆ่าเชื้อโรค

<u>กรณีไม่มีเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง</u> : ใส่น้ำให้เต็มถัง แล้วเติมคลอรีนให้ได้ความเข้มข้น 50 พีพีเอ็ม และแช่ทิ้งไว้ 2-5 นาที จากนั้นปล่อยน้ำคลอรีนออกให้หมด และทิ้งไว้ให้แห้ง จึงใส่น้ำสะอาดลงไปพร้อมใช้งาน ทั้งนี้ปริมาณคลอรีนที่ต้องใช้สามารถดูได้ที่ข้างบรรจุภัณฑ์ หรือสามารถคำนวณหาปริมาณผงปูนคลอรีนได้ดังนี้

$$\text{จำนวนผงปูนคลอรีน (กรัม)} = \frac{(\text{ความเข้มข้นที่ต้องการ (พีพีเอ็ม)} \times \text{ปริมาตรน้ำ (ลิตร)})}{(\text{เปอร์เซ็นต์คลอรีนที่ใช้} \times 10)}$$

<u>กรณีมีเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง</u> : ฉีดน้ำผสมคลอรีนเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณ 20 มิลลิมิตร (4 ฝา) ต่อน้ำ 10 ลิตร ฉีดพ่นภายในและภายนอกถัง ทิ้งไว้ 30 นาที ก่อนเปิดวาล์วน้ำให้ไหลเข้าถังเพื่อใช้งานตามปกติ

<u>ข้อควรระวัง</u> : การล้างทำความสะอาดถังเก็บน้ำใต้ดิน ควรจ้างผู้ที่มีความชำนาญในการทำความสะอาดถังเก็บน้ำใต้ดินโดยเฉพาะ เนื่องจากถังเก็บน้ำใต้ดินเป็นสถานที่อับอากาศจึงไม่ควรลงไปในถัง เพราะอาจเกิดการขาดอากาศหายใจได้

(2) เครื่องกรองน้ำ โดยล้างหรือเปลี่ยนไส้กรอง ตามคำแนะนำที่บริษัทติดตั้งกำหนด

- ไส้กรองหยาบใยสังเคราะห์

อายุการใช้งาน : ประมาณ 3 เดือน ขึ้นอยู่กับคุณภาพน้ำดิบที่เข้าระบบ หรือประมาณ 30 ลูกบาศก์เมตร

การบำรุงรักษา : ถอดออกมาล้างโดยใช้น้ำฉีดเบา ๆ ให้สิ่งอุดตันหลุดออก แล้วประกอบเข้าที่เดิม

- ไส้กรองคาร์บอน

อายุการใช้งาน : ประมาณ 4 - 6 เดือน ขึ้นอยู่กับคุณภาพน้ำดิบที่เข้าระบบ หรือประมาณ 50 ลูกบาศก์เมตร

การบำรุงรักษา : ทำการล้างย้อนกลับ (Backwash) โดยการปิดวาล์วทางเข้าของน้ำที่ใช้กรองตามปกติ แล้วเปิดวาล์วทางเข้าของน้ำให้ผ่านเข้าทางด้านล่างของท่อบรรจุสารกรองคาร์บอน แล้วปล่อยน้ำที่ล้างย้อนกลับนี้ไหลทิ้งไปจนกระทั่งได้น้ำใส ควรล้างทำความสะอาดทุก 2 สัปดาห์หรือ 1 เดือน

- ไส้กรองเรซิ่น (Resin)

อายุการใช้งาน : ประมาณ 4 – 6 เดือน ขึ้นอยู่กับคุณภาพน้ำดิบที่เข้าระบบ หรือประมาณ 50 ลูกบาศก์เมตร

การบำรุงรักษา : ทำการล้างย้อนกลับ (Backwash) เพื่อทำความสะอาดสิ่งสกปรกออก จากนั้นปล่อยน้ำที่อยู่ในถังออกให้หมด แล้วล้างโดยใช้น้ำเกลือเข้มข้น 20 เปอร์เซ็นต์ (เกลือแกง 200 กรัม ผสมน้ำประปา 1 ลิตร แล้วนำมาเทให้ไหลผ่านสารกรองเรซิน แช่ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นจึงปล่อยให้น้ำผ่านเครื่องกรอง เพื่อไล่น้ำเกลือที่ตกค้างออกจากเครื่อง จนกระทั่งน้ำที่ผ่านเครื่องกรองไม่มีความเค็มตกค้าง ควรล้างทำความสะอาดทุก 2 สัปดาห์หรือ 1 เดือน

- ไส้กรองเซรามิก

อายุการใช้งาน : ประมาณ 1 ปี

การบำรุงรักษา : ขัดทำความสะอาดด้วยแปรงขนอ่อนหรือฟองน้ำ ขัดไปในทิศทางเดียวกัน ขณะขัดให้เปิดน้ำประปาไหลผ่าน และขัดจนกระทั่งไส้กรองสะอาดไม่มีสิ่งสกปรกอุดตัน ควรล้างทำความสะอาดทุก 2 สัปดาห์หรือ 1 เดือน

(3) ตู้กดน้ำดื่ม ล้างทำความสะอาดตู้กดน้ำดื่ม อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง และเช็ดทำความสะอาดภายนอกตู้กดน้ำดื่มและก๊อกน้ำดื่มทุกวัน และโดยมีขั้นตอนการล้างทำความสะอาดตู้กดน้ำดื่มดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ถอดปลั๊กตู้กดน้ำดื่ม

ขั้นตอนที่ 2 ระบายน้ำที่อยู่ในตู้กดน้ำดื่มออกให้หมด

ขั้นตอนที่ 3 ถอดถาดรองน้ำออก และถอดฝาครอบตู้กดน้ำดื่มออก

ขั้นตอนที่ 4 ทำความสะอาดภายในและภายนอกตู้กดน้ำดื่มด้วยฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจานที่ผสมไว้แล้ว จากนั้นใช้น้ำล้างทำความสะอาดตู้กดน้ำดื่มจนหมดฟอง และกลิ่นของน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ 5 ปล่อยน้ำทิ้งออกให้หมด

ขั้นตอนที่ 6 เตรียมสารละลายคลอรีนในถัง โดยผสมผงปูนคลอรีน 60 เปอร์เซ็นต์ อัตราส่วน 1 ช้อนชา ต่อน้ำ 20 ลิตร (ความเข้มข้น 100 พีพีเอ็ม)

ขั้นตอนที่ 7 เติมสารละลายคลอรีนลงไปในตู้กดน้ำดื่ม และแช่ทิ้งไว้ 2-3 นาที

ขั้นตอนที่ 8 กดน้ำที่ใส่สารละลายคลอรีนออก โดยทำด้วยความระมัดระวัง

(4) ภาชนะใส่น้ำดื่ม เช่น คูลเลอร์น้ำ เหยือกน้ำ ฯลฯ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค มีการจัดเก็บที่มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

(5) บริเวณที่รับประทานอาหาร จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ให้เพียงพอ

(6) จัดให้มีมาตรการตรวจสอบความปลอดภัยของตู้กดน้ำดื่ม ถังก๊าซหุงต้ม อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า ตู้แช่อาหาร ตู้แช่นม ให้มีความปลอดภัยจากการรั่วซึมของแก๊ส หรือกระแสไฟฟ้าลัดวงจร มีสายดิน มีเครื่องป้องกันไฟดูด ไฟรั่ว เครื่องตัดกระแสไฟ

4.2 การจัดเตรียมด้านอาหาร

ตรวจสอบวันหมดอายุของอาหารแห้ง เช่น แป้งมัน เส้นมักกะโรนี และเครื่องปรุงรส เช่น ซอส น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำมัน ฯลฯ หากพบอาหารแห้งหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ชำรุด เสื่อมสภาพให้กำจัดทิ้ง

4.3 การจัดเตรียมด้านภาชนะอุปกรณ์

ภาชนะและอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด แช่น้ำร้อนอุณหภูมิ 80-100 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วินาที เป็นต้น ไม่ควรใช้ผ้าเช็ด มีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ โดยเก็บไว้ในที่แห้ง สะอาด วางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

4.4 การจัดเตรียมด้านผู้สัมผัสอาหาร

4.4.1 แจ้งให้ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการตรวจสุขภาพ 9 โรค

4.4.2 กรณีผู้สัมผัสอาหารยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร หรือบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารหมดอายุให้ประสานฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตที่สถานศึกษาตั้งอยู่ เพื่อส่งผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร