

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

\*ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561\*

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

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

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1.ชื่อ โรงเรียนสาธิต “พิบูลบำเพ็ญ” มหาวิทยาลัยบูรพา (ฝั่งมัธยมศึกษา)

2.สังกัด ..... เบอร์โทรศัพท์.....08 8005 4658..... เบอร์โทรสาร .....

3.ที่ตั้งเลขที่ .....73..... ตรอก/ซอย ..... หมู่ที่ ..... ถนน .....บางแสนล่าง.....  
ตำบล/แขวง .....แสนสุข..... อำเภอ/เขต .....เมืองแสนสุข..... จังหวัด .....ชลบุรี.....

4.จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร จำนวน .....1864..... คน/วัน

จำนวนนักเรียน .....1749..... คน, จำนวนพนักงาน/ครู .....115..... 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 .....12..... คน ได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารอาหาร .....1..... คน, ไม่เคยได้รับการอบรม .....11..... คน

7. การจัดการโรงอาหารของโรงเรียน

7.1 โรงเรียนจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนำเรียน (หากไม่มีการดำเนินการ ข้ามไปข้อที่ 7.3)

(✓) ไม่ได้ดำเนินการ ( ) ดำเนินการ จำนวนนักเรียนในโครงการ ..... คน

7.2 ถ้าจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนำเรียน มีลักษณะการให้บริการอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) โรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด

(✓) จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน

( ) จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน

(กรณีเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน ต้องตรวจสอบสุขลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร)

7.3 โรงเรียนจัดให้บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร

( ) ไม่มี (✓) มี จำนวนร้านที่เข้ามาจำหน่าย .....1..... ราย

7.4 บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร ได้รับการอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจากราชการส่วนท้องถิ่นหรือไม่

(✓) ไม่ได้ ( ) ได้ เป็นเอกสารฯ  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  
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนี้

#### 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 มีแสงสว่างที่เพียงพอเหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ		✓		
	4	โต๊ะเตรียม ปูรอง ประกอบ 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	
	9	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ	✓			
	10	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช่ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน	✓			
อาหาร	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	✓			
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร		✓		
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	✓			
ภาชนะ อุปกรณ์	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุดจัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน	✓			
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	✓			

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 และสัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร	✓			
รวม			16		4	

## 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				1		

### ข้อแนะนำเพิ่มเติม

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

ลายมือชื่อผู้ตรวจประเมิน SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา” :

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ...นางสาวศรัญญา...ผดุงนาม..... ตำแหน่ง : ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : .....จังหวัด : .....

2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : .....ตำแหน่ง : .....

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : .....จังหวัด : .....

วันที่ตรวจประเมิน .....12 กรกฎาคม 2567.....

