

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล
(Individual Study)

เรื่อง การประเมินโครงการการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

สังกัดกรุงเทพมหานคร พื้นที่เขตบางพลัด

จัดทำโดย นางนิระชา พูลนิสัย

ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม

หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับกลาง รุ่นที่ ๑๙

สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ๒๕๖๐

คำนำ

โครงการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร พื้นที่เขตบางพลัด เป็นโครงการที่เกิดขึ้นจากการสุขาภิบาลอาหารโดยนโยบายของผู้บริหารของกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่าการดำเนินงานพบปัญหาและอุปสรรคมาก อาทิเช่น การขาดงบประมาณในการปรับปรุงสภาพทางการสุขาภิบาลของโรงอาหารสถานที่เตรียมประกอบปรุงและจัดสภาพสิ่งแวดล้อมต่างๆให้ได้มาตรฐานตามหลักการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและเจ้าหน้าที่ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งหมดไม่ว่าจะเป็นคณะผู้บริหารโรงเรียน ครูผู้ดูแลโรงอาหาร ผู้ประกอบปรุงอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร นักเรียนผู้บริโภคน และเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขตบางพลัด ยังขาดการตระหนักถึงความสำคัญและความร่วมมือกันดำเนินการปรับปรุงแก้ไขสภาพทางการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนให้ได้มาตรฐานอย่างครบวงจรในบทบาทหน้าที่ที่รับผิดชอบของแต่ละบุคคลอย่างครบถ้วนตามหลักวิชาการทำให้การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนไม่ประสบความสำเร็จโดยเฉพาะโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตบางพลัด ซึ่งมีทั้งสิ้น ๑๑ แห่ง โดยมีผลการตรวจด้านกายภาพตามแบบสำรวจโรงอาหารในโรงเรียนกองสุขาภิบาลอาหารสำนักอนามัยพบว่าระดับคะแนนของโรงเรียนที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน ๑๑ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ระดับคะแนนของโรงเรียนที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก จำนวน ๕ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๔๕.๔๕ และผลการตรวจคุณภาพอาหารเบื้องต้น (SI-๒) ไม่พบมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารคิดเป็นร้อยละ ๙๕.๓ พบมีการปนเปื้อนร้อยละ ๔.๗ ทั้งนี้พบในโรงเรียนที่ผ่านมาตรฐานระดับดี ซึ่งพบว่าสภาพปัญหาของแต่ละโรงเรียนแตกต่างกันตามสภาวะแวดล้อมต่างๆที่เกิดขึ้น

ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องมีการประเมินผลโครงการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครแบบ CIPPMode ซึ่งเป็นการปรับปรุงการประเมินจาก ๔ ประเด็นสำคัญดังนี้คือ

๑. การประเมินสภาวะแวดล้อม (Context Evaluation) ของโรงเรียนโดยทั่วไปว่ามีสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมทางด้านกายภาพอย่างไรด้านคุณภาพอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานระดับใด

๒. การประเมินปัจจัยนำเข้า (Input Evaluation) ของโรงเรียนแต่ละแห่งในเรื่องงบประมาณบุคลากรวัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวกับโรงอาหารของโรงเรียนว่ามีมากน้อยเท่าไรเพียงพอหรือไม่

๓. การประเมินกระบวนการ (Process Evaluation) ตั้งแต่การเลือกซื้ออาหารวัตถุดิบการเก็บถนอมอาหารการประกอบปรุงสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารตลอดจนความรู้ความเข้าใจในเรื่องของการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนจนกระทั่งการจัดการเตรียมความพร้อมให้นักเรียนรับประทานอาหารที่สะอาดถูกสุขลักษณะ

๔. การประเมินผลผลิต (Product Evaluation) ของการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนที่จะต้องให้ผลให้โรงอาหารของโรงเรียนได้มาตรฐานสะอาดถูกสุขลักษณะ

จึงเห็นว่าหากนำวิธีการประเมินแบบ CIPP Model มาใช้ประเมินโครงการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครจะทำให้รับทราบปัญหาและแนวทางการปรับปรุงแก้ไขทุกขั้นตอนที่ชัดเจนมีรูปธรรมมากยิ่งขึ้นทำให้สามารถแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลในแต่ละโรงเรียนที่สังกัดกรุงเทพมหานครได้ ตลอดจนสามารถยกระดับมาตรฐานโรงอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครให้อยู่ในระดับดีมาก ร้อยละ ๑๐๐

นางนیرชา พูลนิสสัย
ผู้จัดทำ

ข้อมูลบุคคล

ชื่อ นางนรีระชา พูลนิสสัย

วันเดือนปีเกิด วันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๐๓

ตำแหน่งหน้าที่การงาน นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

สถานที่ทำงานสำนักงานเขตบางพลัด เลขที่ ๓๙ ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงบางอ้อ เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

ประวัติการศึกษา

พ.ศ.๒๕๒๐ ประกาศนียบัตรผู้ช่วยพยาบาล วิทยาลัยพยาบาลเกื้อการุณย์ (วชิรพยาบาล)

พ.ศ. ๒๕๔๘ สาธารณสุขศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

พ.ศ. ๒๕๕๐ รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง

ประวัติราชการ

พ.ศ. ๒๕๒๑ ตำแหน่ง ผู้ช่วยพยาบาล ๑ ศูนย์บริการสาธารณสุข ๓๙ ราชบุรีบูรณะ

พ.ศ.๒๕๒๕ ตำแหน่ง ผู้ช่วยพยาบาล ๒ ศูนย์บริการสาธารณสุข ๔ ดินแดง

พ.ศ.๒๕๓๑ ตำแหน่งเจ้าหน้าที่อนามัย ๓ สำนักงานเขตพญาไท

พ.ศ.๒๕๓๓ ตำแหน่งเจ้าหน้าที่อนามัย ๓ สำนักงานเขตราชเทวี

พ.ศ.๒๕๔๐ ตำแหน่งเจ้าหน้าที่อนามัย ๓ สำนักงานเขตห้วยขวาง

พ.ศ.๒๕๔๑ ตำแหน่งเจ้าหน้าที่อนามัย ๕ สำนักงานเขตวัฒนา

พ.ศ.๒๕๔๔ ตำแหน่งเจ้าหน้าที่อนามัย ๖ สำนักงานเขตหนองจอก

พ.ศ.๒๕๔๕ ตำแหน่งเจ้าหน้าที่อนามัย ๖ สำนักงานเขตห้วยขวาง

พ.ศ.๒๕๕๖ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ สำนักงานเขตสะพานสูง

พ.ศ.๒๕๕๘ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ สำนักงานเขตบึงกุ่ม

พ.ศ.๒๕๕๙ ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ สำนักงานเขตบางพลัด

รางวัลหรือผลงาน (เฉพาะผลงานที่สำคัญ)

แบบแสดงข้อเสนอ แนวคิด วิธีการเพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงงานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
เรื่อง การประเมินโครงการการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร พื้นที่เขตบางพลัด
ของนางนรีระชา พูลนิสสัย

เพื่อประกอบการฝึกอบรมหลักสูตรนักบริหารมหานครระดับกลาง รุ่นที่ ๑๙

๑.วิสัยทัศน์

สถานศึกษาได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย ลดปัจจัยเกิดโรค บริโภคได้อย่างมั่นใจ เด็กไทยมีสุขภาพ
อนามัยแข็งแรง

๒.เป้าหมาย

เพื่อให้โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตบางพลัดมีการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและปลอดภัย
ส่งเสริมสนับสนุนการสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐาน และเกิดการความตระหนักในการพัฒนาปรับปรุงการ
สุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐานให้ครอบคลุม รวมทั้งการรักษาสถานภาพของสถานที่ที่ได้มาตรฐานแล้วให้คงอยู่
อย่างสม่ำเสมอ ส่งผลให้ลดสถิติการเจ็บป่วยด้วยโรคจากอาหารเป็นพิษและอุจจาระร่วงในโรงเรียน

๓.แนวทางการดำเนินการ

๓.๑ จัดทำแผนการปฏิบัติงาน แต่งตั้งคณะทำงาน มีเจ้าหน้าที่จากสถานศึกษาเป็นคณะทำงาน มีการ
กำหนดบทบาทหน้าที่อย่างชัดเจน และมีการประชุมติดตามงาน

๓.๒ พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลโดยการอบรมให้ความรู้เกิดความเข้าใจที่
ถูกต้องในการพัฒนาอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาให้ตระหนักถึงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและ
ปลอดภัย

๓.๓ พัฒนาศักยภาพอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาโดยการอบรมให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ
เพื่อนำไปใช้ในการดูแลสถานที่ประกอบปรุงอาหารให้ได้มาตรฐานและมีจิตสำนึกในการดูแลสถานที่ประกอบ
ปรุงอาหารให้ถูกสุขลักษณะตลอดจนสามารถเลือกอาหารที่จะนำมาประกอบปรุงที่สะอาดปราศจากการ
ปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษต่างๆ

๓.๔ จัดตั้งอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา พัฒนาทักษะในการตรวจหาสารปนเปื้อนของ
จุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารตรวจประเมินสุขลักษณะทางกายภาพด้วยตนเองโดยกำหนดให้อาสาสมัครใน
สถานศึกษามีการตรวจหาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารด้วยชุด Test – kit (บอแรกซ์ฟอร์
มาลีน สารกันรา สารฟอกขาว ไอโอดีน และสารโพลาร์) และรายงานผลการตรวจให้สำนักงานเขตทราบ

๓.๕ การประชาสัมพันธ์ประกอบด้วย

- เผยแพร่ความรู้ให้โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานครเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนผ่านทาง
Social Mediaเช่น Websiteของสำนักงานเขตและfacebookฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงาน
เขตบางพลัด

- จัดกิจกรรมส่งเสริมการมีส่วนร่วมของอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาโดยการ
จัดนิทรรศการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารปลอดภัย การเลือกซื้ออาหารบริโภคการมอบป้ายรับรองหรือ
การมอบรางวัลให้กับสถานศึกษาที่ปฏิบัติถูกต้องตามหลักเกณฑ์และมีส่วนร่วมในการดำเนินการรวมทั้งมอบ
ประกาศนียบัตรแก่อาสาสมัครที่ปฏิบัติงานดีเด่นเพื่อเป็นการยกย่องและให้กำลังใจ

๓.๖ เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ดำเนินการเฝ้าระวัง ติดตาม ตรวจสอบพร้อมสุ่มเก็บ
ตัวอย่างอาหารในสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครอย่างต่อเนื่องพร้อมให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไขให้
เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยแก่ผู้สัมผัสอาหารและรายงานผลการตรวจสอบให้ผู้บริหารสถานศึกษา
ทราบเพื่อประโยชน์ด้านการพัฒนาหรือรักษามาตรฐานให้คงไว้

๓.๗ ประเมินโครงการส่งเสริมสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่
เขตบางพลัดแบบ CIPP Model ซึ่งเป็นการประเมินจาก ๔ ประเด็นสำคัญดังนี้

- การประเมินสภาวะแวดล้อม (Context Evaluation) ของโรงเรียนโดยทั่วไปว่ามีสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม
ด้านกายภาพอย่างไร ด้านคุณภาพอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานระดับใด

-การประเมินปัจจัยนำเข้า (Input Evaluation) ของโรงเรียนแต่ละแห่งในเรื่อง งบประมาณ บุคลากร
วัสดุอุปกรณ์ ที่เกี่ยวกับโรงอาหารของสถานศึกษาว่ามีมากน้อยเท่าไร เพียงพอหรือไม่

-การประเมินกระบวนการ (Process Evaluation) ตั้งแต่การเลือกซื้ออาหาร วัตถุดิบ การเก็บ
ถนอมอาหาร การประกอบปรุง สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารตลอดจนความรู้ความเข้าใจในเรื่อง
การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จนกระทั่งการจัดการเตรียมความพร้อมให้นักเรียนรับประทานอาหารที่
สะอาด ถูกสุขลักษณะ

-การประเมินผลผลิต (Product Evaluation) ของการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนที่จะต้องให้ผลให้โรง
อาหารของโรงเรียนได้มาตรฐาน สะอาด ถูกสุขลักษณะ

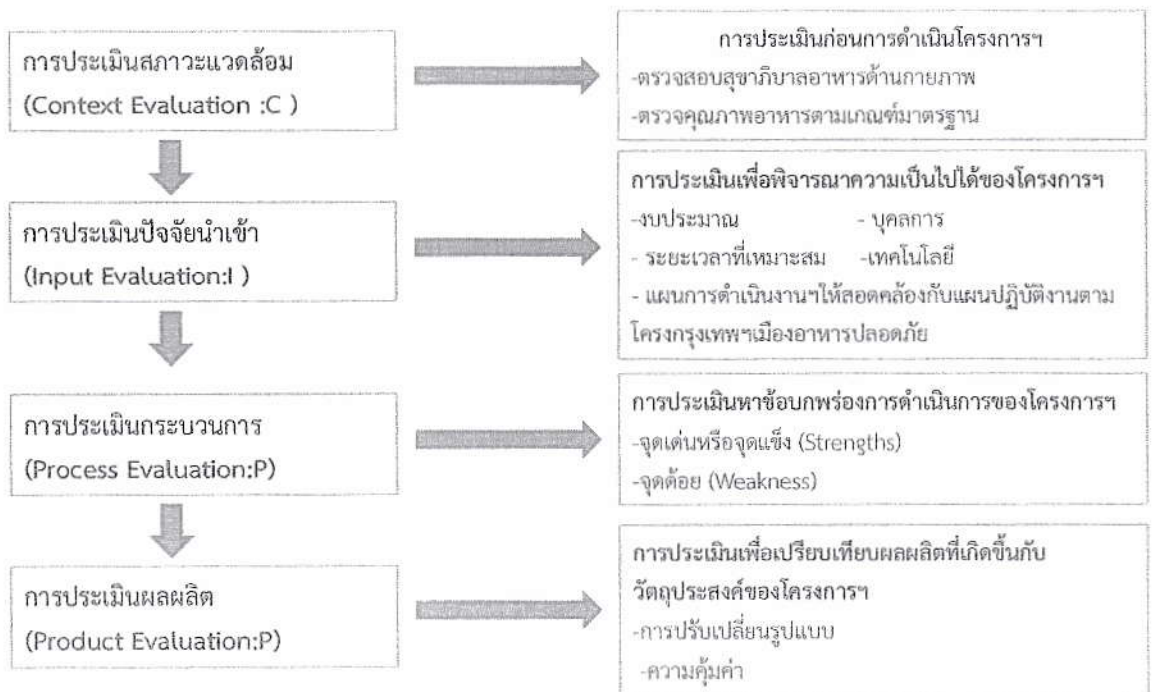
การประเมินต้องประเมินทุกขั้นตอนโดยเริ่มจากการประเมินสภาพแวดล้อม การประเมินปัจจัยนำเข้า
การประเมินกระบวนการ การประเมินผลผลิตจนกระทั่งส่งผลในด้านสุขอนามัยของนักเรียนดีขึ้นมีการ
เจริญเติบโตที่ดีขึ้นทั้งทางร่างกายและจิตใจ จึงนำวิธีการประเมินแบบ CIPP Model มาใช้ประเมินโครงการ
ส่งเสริมสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครพื้นที่เขตบางพลัดจะทำให้รับทราบปัญหาและแนว
ทางการปรับปรุงแก้ไขทุกขั้นตอนที่ชัดเจนมีรูปธรรมมากยิ่งขึ้นทำให้สามารถแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลอาหาร
ในแต่ละโรงเรียนได้

การประเมินโครงการหมายถึง กระบวนการที่มุ่งแสวงหาคำตอบว่านโยบาย/แผนงาน/โครงการ บรรลุ
ตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ โดยมีมาตรฐานและเครื่องมือในการวัดที่แม่นยำ และเชื่อถือ
ได้มีข้อบกพร่องอะไรจะได้ปรับปรุงแก้ไข

การประเมินแบบซิป หรือ CIPP Model ของสตัฟเฟิลบีม (Stufflebeam) เป็นโมเดลที่ได้รับการยอมรับกันทั่วไปในปัจจุบัน เน้นการแบ่งแยกบทบาทของการทำงานระหว่างฝ่ายประเมินและฝ่ายบริหารออกจากกันอย่างเด่นชัดฝ่ายประเมินมีหน้าที่ระบุ จัดหาและนำเสนอสารสนเทศให้กับฝ่ายบริหาร ส่วนฝ่ายบริหารมีหน้าที่เรียกหาข้อมูล และนำการประเมินที่ได้ไปใช้ประกอบการตัดสินใจเพื่อดำเนินกิจกรรมใดๆที่เกี่ยวข้องแล้วแต่กรณี

ประเมินโครงการส่งเสริมสุขภาพโภชนาการในโรงเรียน สังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตบางพลัด

CIPP Model



แผนภูมิตามแบบ CIPP Model

กำหนดประเด็นการประเมินออกเป็น ๔ ประเภทตามอักษรภาษาอังกฤษตัวแรกของ CIPP Model ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

๑. การประเมินประเมินสภาวะแวดล้อม(Context Evaluation :C) เป็นการประเมินก่อนการดำเนินการโครงการเพื่อพิจารณาหลักการและเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการปัญหาและความเหมาะสมของเป้าหมายโครงการเช่นโครงการสุขภาพโภชนาการในโรงเรียนจะต้องมีการตรวจสอบด้านกายภาพและตรวจสอบคุณภาพอาหารว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามที่กำหนดไว้หรือไม่

๒. การประเมินปัจจัยนำเข้า (Input Evaluation : I) เป็นการประเมินเพื่อพิจารณาถึงความเป็นไปได้ของโครงการความเหมาะสมและความพอเพียงของทรัพยากรที่จะใช้ในการดำเนินโครงการเช่นงบประมาณบุคลากรวัสดุอุปกรณ์ระยะเวลาที่เหมาะสมฯลฯ รวมทั้งเทคโนโลยีและแผนการดำเนินงานตามโครงการสุขภาพอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครเพื่อให้สอดคล้องกับแผนการปฏิบัติงานตามโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย

๓. การประเมินกระบวนการ (Process Evaluation : P) เป็นการประเมินเพื่อหาข้อบกพร่องของการดำเนินงานตามโครงการสุขภาพอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตบางพลัดที่จะใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาแก้ไขปรับปรุงให้การดำเนินการช่วงต่อไปมีประสิทธิภาพมากขึ้นและเป็นการตรวจสอบกิจกรรมระยะเวลาที่เหมาะสมทรัพยากรที่ใช้ในโครงการมีส่วนร่วมของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในโครงการอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครโดยมีการบันทึกไว้เป็นหลักฐานทุกขั้นตอนการประเมินกระบวนการนี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการค้นหาจุดเด่นหรือจุดแข็ง(Strengths)และจุดด้อย(Weakness)ของโครงการดังกล่าวข้างต้น

๔. การประเมินผลผลิต(Product Evaluation :P)เป็นการประเมินเพื่อเปรียบเทียบผลผลิตที่เกิดขึ้นกับวัตถุประสงค์ของโครงการหรือมาตรฐานที่กำหนดไว้รวมทั้งการพิจารณาในประเด็นของปรับเปลี่ยนรูปแบบให้เหมาะสมเพื่อให้ได้ประสิทธิภาพสูงสุดคุ้มค่างบการเงินงบประมาณตามโครงการสุขภาพอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

๔.ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๔.๑ ผลการศึกษาเป็นแนวทางให้คำแนะนำกับโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตบางพลัดที่ทำการศึกษาเพื่อนำไปสู่การวางแผนปรับปรุงด้านการสุขภาพอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครให้ดียิ่งขึ้น มีประสิทธิภาพและได้ประสิทธิผลสูงสุด และเพื่อยกระดับให้ได้มาตรฐานอาหารสะอาดในโรงเรียน

๔.๒ เป็นประโยชน์ต่อนักเรียน ครู และบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับด้านการสุขภาพอาหารที่จะได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะไม่มีสารพิษปนเปื้อน

๔.๓ เป็นการคุ้มครองสุขภาพแก่นักเรียนและบุคลากรในโรงเรียนโดยเน้นการมีส่วนร่วมของโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร หากเกิดความร่วมมือกันจะทำให้การดำเนินการดังกล่าวประสบความสำเร็จโรงเรียนมีสถานที่ประกอบอาหารที่ได้มาตรฐาน รวมทั้งผู้ปกครองเกิดความเชื่อมั่นที่จะส่งบุตรหลานเข้าศึกษาในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

๔.๔ เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพในการวางแผนแก้ไขปัญหาในการดำเนินงานการสุขภาพในโรงเรียน

ตัวชี้วัดความสำเร็จได้แก่

- ผลทางด้านกายภาพตามแบบสำรวจโรงอาหารในโรงเรียนของกองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐาน ร้อยละ ๑๐๐ ขึ้นไป ตามเกณฑ์การตรวจโรงอาหารในโรงเรียน

- ผลการตรวจคุณภาพอาหารต้องไม่พบเชื้อที่ทำให้ไม่เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร โดยผลการตรวจอาหารต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้อยละ ๑๐๐

- นักเรียนและบุคลากรในโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัยอัตราการป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารที่เกิดจากอาหารของโรงเรียนต้องไม่พบ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ลงชื่อ.....

(นางนรีระชา พูลนิสสัย)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

วันที่.....๒๗.๑๒.๖๐.....

ภาคผนวก

ชื่อโครงการการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตบางพลัด

ที่มาของโครงการ

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ เพราะอาหารให้พลังงานและช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอต่างๆ ในร่างกาย แต่การเลือกรับประทานอาหารนอกจากจะมุ่งเน้นให้ได้สารอาหารครบถ้วนตามหลักโภชนาการแล้ว ยังต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารด้วย หากรับประทานอาหารที่มีเชื้อโรคหรือสารพิษปนเปื้อนย่อมส่งผลให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยได้ สถานศึกษาเป็นสถานที่ที่มีผู้บริโภคส่วนใหญ่อยู่ในวัยเด็กที่กำลังเจริญเติบโตและต้องการพลังงานจากอาหาร และสถานที่รับประทานอาหารจึงควรถูกพิจารณาเป็นสำคัญ

สำนักงานเขตบางพลัด ได้ตระหนักความสำคัญในเรื่องอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ ๒๕๕๘-๒๕๕๙ จึงได้จัดทำโครงการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตบางพลัด เพื่อเป็นการส่งเสริมด้านความปลอดภัยของอาหาร ให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาให้มีความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร มีการประกอบปรุง อย่างถูกสุขลักษณะ มีสุขวิทย์ส่วนบุคคลที่ดี และติดตามประเมินอย่างต่อเนื่อง โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์และผู้สัมผัสอาหารตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ตรวจหาการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมี เพื่อเฝ้าระวังและป้องกันมิให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหาร ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคและผลเสียต่อด้านเศรษฐกิจโดยรวม จากรายงานสถิติการเจ็บป่วยโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนของสำนักอนามัยปี ๒๕๕๘-๒๕๕๙ (กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙) พบว่า โรงเรียนที่เกิดโรคอาหารเป็นพิษทั้งหมด ๗ แห่ง ทั้งหมดเป็นโรงเรียนสังกัดเอกชน มีจำนวนผู้ป่วย ทั้งสิ้น ๗๖๑ ราย ดังนั้น เพื่อเป็นไปตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ดำเนินการต่อเนื่องไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัยในปีงบประมาณ ๒๕๖๐ ในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยบรรลุวัตถุประสงค์ สำนักงานเขตบางพลัด จึงได้จัดทำโครงการส่งเสริมสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตบางพลัด

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้โรงเรียนมีการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและปลอดภัย
๒. เพื่อเป็นการเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียน
๓. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและลดความเสี่ยงในการเกิดอันตรายและโรคร้ายไข้เจ็บที่มีสาเหตุอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัย
๔. เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
๕. เพื่อลดสถิติการเจ็บป่วยด้วยโรคจากอาหารเป็นพิษและอุจจาระร่วงในโรงเรียน

คุณค่าเป้าหมาย

๑. โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตบางพลัด มีการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและปลอดภัย
๒. เฝ้าระวังด้านความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียน

๓. คัดกรองผู้บริโภคและลดความเสี่ยงในการเกิดอันตรายและโรคภัยไข้เจ็บที่มีสาเหตุอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัย

๔. สนับสนุนและส่งเสริมการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

๕. ลดสถิติการเจ็บป่วยด้วยโรคจากอาหารเป็นพิษและอุจจาระร่วงในโรงเรียน

กิจกรรมหลัก

๑. จัดทำข้อมูลโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่เขตบางพลัด

๒. จัดทำโครงการและเสนอขออนุมัติโครงการฯ

๓. ประชุมจัดทำแผนการดำเนินงานและจัดเตรียมเอกสาร

๔. ประสานสำนักอนามัย ในการให้การสนับสนุนเบิกชุดทดสอบเบื้องต้นเพื่อใช้ในการตรวจวิเคราะห์และเอกสารวิชาการที่เกี่ยวข้อง

๕. จัดทำหนังสือแจ้งเพื่อชี้แจงแนวทางดำเนินการแก่โรงเรียนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่เขตบางพลัด

๖. จัดตั้งอาสาสมัครตรวจหาการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารและน้ำดื่มในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตบางพลัด จำนวน ๑๑ แห่ง

๗. จัดฝึกอบรมทบทวนวิธีการตรวจหาการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารและความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่อาสาสมัคร จำนวน ๑ ครั้ง

๘. กำหนดให้อาสาสมัครฯ ดำเนินการตรวจหาการปนเปื้อนจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารเดือนละ ๑ ครั้ง (ยกเว้นในช่วงปิดภาคเรียน เดือนมีนาคม – เมษายน ๒๕๖๐) และรายงานผลให้สำนักงานเขตทราบทุกเดือน

๙. รวบรวมและรายงานผลการดำเนินการตามโครงการ

๑๐. สรุปและประเมินผลการดำเนินโครงการฯ

ตัวชี้วัดโครงการฯ

๑. จำนวนโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานครที่เข้าร่วมเป็นสมาชิกเครือข่ายฯ จำนวน ๑๑ แห่ง ประกอบด้วย

๒. จำนวนสมาชิกที่เข้าร่วมเป็นเครือข่ายอาหารปลอดภัย มีไม่น้อยกว่า ๓๐ ราย ประกอบด้วย นักเรียน/บุคลากร/ผู้สัมผัสอาหารสถานศึกษา

๓. อัตราการปนเปื้อนที่ตรวจพบ (๑เทอม/ครั้ง) ต้องมีปริมาณที่ลดลงหรือคงที่ เมื่อเทียบกับระยะเริ่มต้นของโครงการฯ

๔. ร้อยละ ๙๐ ของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกสุขลักษณะและมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๕. ร้อยละ ๑๐๐ ของโรงเรียนที่เข้าร่วมเป็นสมาชิกเครือข่ายได้รับการตรวจประเมินสุขลักษณะทางกายภาพ

๖. ร้อยละ ๘๐ ของบุคลากรในสำนักงานเขตที่มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการมีความรับผิดชอบต่อสังคม

๗. จำนวนครั้งในการอบรมให้ความรู้แก่สมาชิกเครือข่ายฯ อย่างน้อย ๑ ครั้ง/ปี

วิธีประเมินตัวชี้วัด

๑. ประเมินผลจากจำนวนโรงเรียนที่เข้าร่วมเป็นสมาชิกเครือข่ายอาหารปลอดภัย

๒. ประเมินผลจากจำนวนสมาชิกที่เข้าร่วมเป็นเครือข่ายอาหารปลอดภัย ประกอบด้วย นักเรียน/บุคลากร/ผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน

๓. ประเมินผลจากการเปรียบเทียบอัตราการปนเปื้อนที่ตรวจพบระหว่างระยะเริ่มต้นและสิ้นสุดโครงการฯ

๔. ประเมินผลจากร้อยละของผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกสุขลักษณะ และมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๕. ประเมินผลจากร้อยละของโรงเรียนที่เข้าร่วมเป็นสมาชิกเครือข่ายได้รับการตรวจประเมิน สุขลักษณะทางกายภาพ

๖. ประเมินผลจากร้อยละของบุคลากรในสำนักงานเขตที่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการมีความรับผิดชอบต่อสังคม

๗. ประเมินผลจากจำนวนครั้งในการอบรมให้ความรู้แก่สมาชิกเครือข่ายฯ

ทรัพยากรที่ใช้

- กำลังคน
- ข้อมูล
- ระบบ IT
- รถยนต์

หุ้นส่วน

- ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
- ทุกฝ่ายในสำนักงานเขต
- กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
- สถานศึกษาในพื้นที่เขตบางพลัด จำนวน ๑๑ แห่ง

ช่องทาง

๑. จัดส่งถึงโรงเรียน
๒. Mobile phone/Telephone
๓. Social media
๔. Website

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ลดอัตราการปนเปื้อนจากเชื้อโรค ในการประกอบ ปูรงอาหารในโรงอาหารในโรงเรียน
๒. เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยในโรงอาหารในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางพลัด
๓. นักเรียนและผู้บริโภคอาหารในโรงเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยและปลอดโรคอันเกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ
๔. แม่ครัวผู้ประกอบ ปูรง ปูรงอาหารที่ปลอดภัย ลดความเสี่ยงในการเกิดอันตรายและโรคร้ายไข้เจ็บที่มีสาเหตุอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนเชื้อโรค

แบบตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

โรงเรียนเลขที่..... แขวง..... เขตบางพลัด

เรื่อง/รายละเอียดมาตรฐาน	เทอม ๑		เทอม ๒		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ก. สถานที่รับประทานอาหารและสถานที่ทั่วไป					
๑. สถานที่รับประทานอาหาร สะอาด เป็นระเบียบ					
๒. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ					
๓. มีการระบายอากาศดี					
ข. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร					
๔. สถานที่เตรียมปรุงอาหาร สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี					
๕. มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศ ที่ใช้การได้ดี					
๖. ไม่เตรียมหรือปรุงอาหารบนพื้น					
๗. โต๊ะเตรียมปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย (เช่นสแตนเลส กระเบื้องเคลือบ) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.					
ค. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม					
๘. อาหารสด เช่นเนื้อสัตว์ ผักผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง					
๙. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย. แสดงการได้รับอนุญาตถูกต้อง					
๑๐. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้น					
๑๑. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.					
๑๒. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วและด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก					
๑๓. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ภาชนะสะอาดมีฝาปิดมีทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.					
๑๔. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด และมีอุปกรณ์ที่มีด้าม สำหรับคีบหรือตัก วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแหว่มไว้					
ง. ภาชนะอุปกรณ์					
๑๕. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น แก้ว สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว อลูมิเนียม ตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว					
๑๖. ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลาและน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสสำหรับเครื่องปรุงอื่นๆ ต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด สะอาด					
๑๗. ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยวิธีการล้างอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยา ขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.					

เรื่อง/รายละเอียดมาตรฐาน	เทอม ๑		เทอม ๒		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
๑๘. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้อย่างน้อย ๒ อ่าง					
๑๙. งาน ชาม ถ้วย แก้ว ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.					
๒๐. ช้อน ส้อม ตะเกียบวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิดตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.					
๒๑. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง					
จ. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก					
๒๒. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด					
๒๓. ท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง					
๒๔. มีบ่อดักเศษอาหารและไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง					
ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม					
๒๕. ห้องน้ำ ห้องส้วม (ในบริเวณโรงอาหาร) ต้องสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็นมีน้ำใช้พอเพียง					
๒๖. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บอุปกรณ์ ที่เก็บอาหารและต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี อยู่ในบริเวณห้องส้วม					
ช. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ					
๒๗. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน					
๒๘. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเนคคลุมผมด้วย					
๒๙. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้					
๓๐. มีสุขนิสัยที่ดี เช่นตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง					

คำชี้แจง ๑. มาตรฐานสำหรับโรงอาหารแบ่งเป็น ๒ ระดับ ดังนี้

- มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามได้ทุกข้อครบ ๓๐ ข้อ
- มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ..... ครบ ๒๐ ข้อ

ผู้ประเมิน.....

ตำแหน่ง.....

วันที่ประเมิน.....

ผู้รับการประเมิน/ผู้ดูแลโรงอาหาร.....

ตำแหน่ง.....

