

รายงานส่วนบุคคล
(Individual Study)

เรื่อง การพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค

จัดทำโดย นางสาววีร์สุดา เผ่าภูธร

ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางแค

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม
หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับต้น รุ่นที่ ๔๓
สถาบันพัฒนาทรัพยากรบุคคลกรุงเทพมหานคร
สำนักงาน ก.ก.

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

๑. หัวข้อ การพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค

๒. ความสำคัญของการศึกษา / ที่มาของการนำเสนอ

จากสถานการณ์โรคอ้วนและอาหารเป็นพิษในประเทศไทยระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ - ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ มีจำนวนเหตุการณ์โรคอ้วนและอาหารเป็นพิษในโรงเรียนหรือศูนย์เด็กเล็กจำนวน ๒๓ เหตุการณ์ โดยสาเหตุหรือปัจจัยเสี่ยง พบว่าส่วนใหญ่เกิดจากการปนเปื้อนของอาหารจากผู้ประกอบอาหารการปนเปื้อนในน้ำดื่มหรือน้ำใช้ระดับคลอรีนคงเหลือในน้ำใช้ต่ำกว่ามาตรฐาน และสงสัยนมหมดอายุ สาเหตุหรือปัจจัยเสี่ยงดังกล่าว เกี่ยวข้องกับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (จากฐานข้อมูลระบบเฝ้าระวังเหตุการณ์กรมควบคุมโรค) และข้อมูลจากสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ในเดือนมกราคม ๒๕๖๖ พบว่าเกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน ๓ แห่ง มีผู้ป่วยซึ่งเป็นเด็กนักเรียน จำนวน ๑๑๙ ราย บ่งชี้ถึงความรุนแรงของการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นและรุนแรงมากขึ้น ซึ่งมีสาเหตุมาจากความไม่ปลอดภัยในอาหาร

สำนักงานเขตบางแคมีโรงเรียนจำนวนทั้งสิ้น ๓๔ แห่ง มีแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนพื้นที่เขตบางแค โดยการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนภาคเรียนละ ๑ ครั้ง มีการจัดกิจกรรมอาหารปลอดภัยในโรงเรียน และมีการประชุมคณะทำงานเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เขตบางแค จำนวน ๑ ครั้ง ซึ่งในการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารประจำภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ พบว่าโรงเรียนยังมีข้อบกพร่องด้านการสุขาภิบาลอาหารส่วนใหญ่ คือ เรื่องบ่อดักไขมันชำรุด การพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร ภาชนะมือผู้สัมผัสอาหาร โรงเรียนเกิดเหตุการณ์อาหารเป็นพิษจำนวน ๒ ครั้ง นักเรียนมีอาการเป็นพิษจำนวน ๑๔๖ ราย ซึ่งนับเป็นปัญหาที่สำคัญของการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค จากเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในโรงเรียนในเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๕ นักข่าวหลายสำนัก เช่น ช่องโทพีบีเอส ช่องพีทีวี และสำนักข่าวช่องอื่นๆ นำเสนอข่าวอาหารเป็นพิษในโรงเรียน ผู้บริหารเขตบางแคและทีมเจ้าหน้าที่ต้องแถลงข่าวเพื่อชี้แจงข้อเท็จจริง พร้อมแจ้งแนวทางแก้ไขปัญหาการเกิดอาหารเป็นพิษในโรงเรียน เพื่อให้ผู้ปกครองมั่นใจว่าจะไม่เกิดเหตุการณ์ขึ้นอีก เหตุการณ์ดังกล่าวมีผลกระทบต่อความรู้สึกและสุขภาพของประชาชน ผู้ปกครอง นักเรียน และภาพลักษณ์ของกรุงเทพมหานคร

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงต้องการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค เพื่อให้นักเรียนในโรงเรียนของเขตบางแค มีสุขภาพที่ดีได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ซึ่งสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ ๔ คนไทยมีสุขภาพะที่ดีขึ้น และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืน ต่อวิกฤตการณ์ และยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) มีเป้าประสงค์ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๓. วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาและพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

๔. เป้าหมาย

๔.๑ ศึกษาและพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน จำนวน ๑ ฉบับ

๔.๒ พัฒนาโรงเรียนต้นแบบการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนนาร่องในพื้นที่ เขตบางแค จำนวน ๑๐ แห่ง และขยายผลในโรงเรียนทุกโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค

๔.๓ จัดทำคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียนขยายผลในโรงเรียนทุกโรงเรียนในพื้นที่ เขตบางแค ๑ ฉบับ

๕. แนวคิด / หลักการที่ใช้ในการศึกษา

๕.๑ ทฤษฎีระบบ (System Theory)

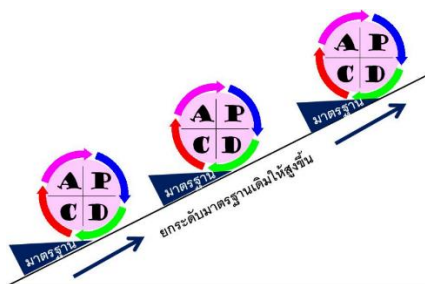
รัฐวัชร พัฒนจิระรุจน์ (๒๕๔๙) กล่าวว่า ทฤษฎีระบบ หมายถึงสิ่งต่างๆบนโลกนี้มีลักษณะเป็นระบบต้องมียุทธศาสตร์ประกอบที่มีความสัมพันธ์กันเป็นกระบวนการ เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ตามที่ได้กำหนดไว้โดยระบบจำแนกได้เป็น ๒ ประเภท ดังนี้ ๑) ระบบปิด (Closed System) เป็นระบบที่มีความสมบูรณ์ในตัวเอง ไม่สัมพันธ์กับระบบอื่นใด และแยกตนเองออกจากสภาพแวดล้อมต่างๆ ทางสังคม สามารถควบคุมได้ เช่น การทดลองทางวิทยาศาสตร์จะต้องอยู่ในกระบวนการที่ถูกควบคุมและไม่สามารถเปลี่ยนแปลงปรับเปลี่ยนได้เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่สมบูรณ์ถูกต้อง ๒) ระบบเปิด (Open System) เป็นระบบที่ต้องปฏิสัมพันธ์กับสิ่งต่างๆ ทั้งบุคคล องค์กร หรือหน่วยงาน ในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง มีการเอื้อประโยชน์พึ่งพาซึ่งกันและกัน โดยสิ่งแวดล้อมภายนอกมีผลหรือมีอิทธิพลต่อการทำงานขององค์กรด้วย และได้สรุปว่าทฤษฎีระบบมียุทธศาสตร์ประกอบหลัก ๓ ส่วน โดยองค์ประกอบทั้ง ๓ ส่วนมีความสัมพันธ์กัน ดังนี้

๑) สิ่งที่ป้อนเข้าไป (Input) หมายถึง ปัจจัยต่างๆ หรือองค์ประกอบแรกนำไปสู่การดำเนินงานของระบบโดยรวมไปถึงสภาพแวดล้อมต่างๆ ซึ่งเป็นที่ต้องการของระบบนั้นๆ

๒) กระบวนการ (Process) คือ องค์ประกอบต่อมาของระบบ หมายถึง วิธีการที่จะนำไปสู่ผลงานหรือผลผลิตของระบบ

๓) ผลงาน (Output) หรือ ผลผลิต (Product) เป็นองค์ประกอบสุดท้ายของระบบ หมายถึง ความสำเร็จในลักษณะต่างๆ ที่มีประสิทธิภาพหรือประสิทธิผล

๕.๒ หลักการบริหารงานด้วยวงจรคุณภาพ PDCA หรือวงจรเดมมิง (Deming Cycle) แนวคิดวงจรคุณภาพ PDCA คือ วงจรการควบคุมคุณภาพที่เน้นให้เกิดการดำเนินงาน อย่างเป็นระบบ เพื่อให้เกิดการพัฒนาประสิทธิภาพและการพัฒนาคุณภาพของการดำเนินงานอย่าง ต่อเนื่องดังแสดงในภาพที่ ๑



ภาพที่ ๑ แสดงวงจร PDCA กับการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง (ที่มา : สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ <http://www.ftpi.or.th>)

วงจรรคุณภาพ PDCA มีขั้นตอน ดังนี้

๑) Plan (การวางแผน) คือ ขั้นตอนการวางแผน กำหนดเป้าหมาย วัตถุประสงค์ในการดำเนินการ วิธีการ ขั้นตอนในการดำเนินการเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย ครอบคลุมถึงการกำหนดกรอบ หัวข้อที่ต้องการปรับปรุงเปลี่ยนแปลง รวมถึงการพัฒนาสิ่งใหม่ๆ การแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน ฯลฯ พร้อมกับพิจารณาว่ามีความจำเป็นต้องใช้ข้อมูลใดบ้างเพื่อการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงนั้น โดยระบุวิธีการเก็บข้อมูลและกำหนดทางเลือกในการปรับปรุงให้ชัดเจน ในการวางแผนจะต้องทำความเข้าใจกับเป้าหมาย วัตถุประสงค์ให้ชัดเจน เป้าหมายที่กำหนดจะต้องเป็นไปตามวิสัยทัศน์ พันธกิจขององค์กร ซึ่งการวางแผนจะช่วยให้องค์กรสามารถคาดการณ์สิ่งที่จะเกิดขึ้นในอนาคต และช่วยลดความเสี่ยงต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้

๒) Do (การปฏิบัติ) คือ การปฏิบัติให้เป็นไปตามแผน วิธีการ ขั้นตอนที่กำหนดไว้ รวมถึงการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงตามทางเลือกที่ได้กำหนดไว้ในขั้นตอนการวางแผน ซึ่งในขั้นตอนนี้ต้องมีการตรวจสอบระหว่างการปฏิบัติด้วยว่าได้ดำเนินไปในทิศทางที่ตั้งใจหรือไม่ เพื่อทำการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้เป็นไปตามแผนการที่ได้วางไว้และจะต้องเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานไว้เป็นข้อมูลในการดำเนินงานขั้นต่อไปด้วย

๓) Check (การตรวจสอบ) คือ การประเมินผลการปฏิบัติงาน เพื่อให้ทราบว่าในขั้นตอนการปฏิบัติงานสามารถบรรลุเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้หรือไม่ เพื่อให้ข้อมูลที่ได้จากการตรวจสอบเป็นประโยชน์สำหรับการปรับปรุงคุณภาพงานต่อไป

๔) Act (การปรับปรุง) คือ ขั้นตอนการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นหลังจากที่ได้ทำการตรวจสอบแล้ว การปรับปรุงที่เหมาะสมจะพิจารณาผลที่ได้จากการตรวจสอบ ซึ่งมีอยู่ ๒ กรณีคือ ผลที่เกิดขึ้นเป็นไปตามแผนที่วางไว้หรือไม่เป็นไปตามแผนที่วางไว้ หากเป็นไปตามแผนที่วางไว้ก็ให้นำแนวทางหรือกระบวนการปฏิบัตินั้นมาจัดทำให้เป็นมาตรฐาน พร้อมทั้งหาวิธีการที่จะปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น แต่ถ้าหากยังไม่เป็นไปตามแผนที่วางไว้ ผลที่ได้ไม่บรรลุวัตถุประสงค์ตามแผนที่วางไว้ควรนำข้อมูลที่รวบรวมไว้ มาวิเคราะห์และพิจารณาว่าควรจะดำเนินการอย่างไร เมื่อมีการดำเนินการตามวงจร PDCA ในรอบใหม่ ข้อมูลที่ได้จากการปรับปรุงจะทำให้การวางแผนมีคุณภาพเพิ่มขึ้นด้วย

๕.๓ แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

จากเอกสารการประชุมสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๖ ระเบียบวาระที่ ๒.๓ วันที่ ๘ พฤศจิกายน ๒๕๕๖ สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (๒๕๕๘) ได้ให้นิยามเกี่ยวกับ อาหารในโรงเรียน โรงเรียน และระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน ดังนี้

อาหารในโรงเรียน หมายถึง อาหารทุกอย่างที่อยู่ในเขตรั้วโรงเรียน ครอบคลุมทั้งอาหาร อาหารว่าง ขนม นม น้ำดื่ม และเครื่องดื่มอื่น ๆ

โรงเรียน หมายถึง ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและสถานศึกษาที่จัดการเรียนการสอนในระดับชั้นอนุบาลจนถึงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ ในทุกสังกัด

ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน หมายถึง ระบบที่ครอบคลุมการวางแผน การดำเนินงาน การกำกับติดตาม การประเมินผล การสื่อสารประชาสัมพันธ์ ของการจัดการอาหารในโรงเรียน โดยให้ความสำคัญกับคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหาร และอาหารศึกษา

ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑ ความปลอดภัยด้านอาหาร หมายถึง การจัดการให้อาหารและสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์

มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งอาหารที่มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้ด้วย ๑) อาหารที่มีจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสิ่งนี้อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพเจ็บป่วย ๒) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจ็บป่วยตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปริมาณที่อาจเป็นเหตุให้เกิดอันตรายหรือสามารถสะสมในร่างกายที่ก่อให้เกิดโรค หรือผลกระทบต่อสุขภาพ ๓) อาหารที่ได้ผลิต ประุง ประกอบ บรรจุ ขนส่ง หรือมีการเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะอาหารที่ผลิตจากสัตว์ หรือผลผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้ ๔) อาหารที่ผลิต ประุง ประกอบจากสัตว์และพืช หรือผลผลิตจากสัตว์และพืชที่มีสารเคมีอันตราย เกสซ์เคมีภัณฑ์ หรือยาปฏิชีวนะตกค้างในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ๕) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

จากความหมายที่กล่าวข้างต้น การจัดการด้านความปลอดภัยในโรงเรียน หมายถึง การจัดการให้อาหารในโรงเรียนมีความปลอดภัยปราศจากการปนเปื้อนเชื้อโรคหรืออันตรายที่มาจากอาหาร ซึ่งเริ่มตั้งแต่กระบวนการประกอบปรุง ตัวอาหาร ภาชนะที่สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร จนอาหารสู่จานผู้บริโภค โดยที่นักเรียนหรือบุคลากรในโรงเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

พรสุดา ผานุกาญจน์ และ พิระยา สมชัยยานนท์ (๒๕๕๖ : ๒๐) กล่าวว่าระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ยังมีสิ่งที่ต้องปรับปรุงแก้ไขอย่างเป็นระบบ ทั้งในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เช่น ปรับปรุงสถานที่ การ คัดเลือกวัตถุดิบที่มาประกอบปรุงอาหาร การให้ความรู้และการดูแลสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และการบริหารจัดการที่ไม่ชัดเจน เช่น การกำหนดบทบาทหน้าที่ และการกำหนดนโยบายที่ ไม่ชัดเจน รูปแบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครจำเป็นต้องอาศัยการมีส่วนร่วมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานการศึกษา สำนักงานอนามัย สำนักงานเขต และ โรงเรียน เพื่อร่วมกันคิดวางแผน การแก้ปัญหา การจัดสรรงบประมาณ การปฏิบัติ เพื่อให้เกิดความสำเร็จ

๕.๔ แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการมีส่วนร่วม

๕.๔.๑ ความหมายของการมีส่วนร่วม

ปัจจุบันการดำเนินงานต่างๆ จะประสบความสำเร็จได้นั้นสิ่งสำคัญคือการมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน และหลายหน่วยงานหลายองค์กรได้ให้ความสำคัญกับแนวคิดของการมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาในการดำเนินงาน อย่างไรก็ตามได้มีผู้ให้ความหมายของการมีส่วนร่วมแตกต่างกันออกไปตามมิติต่างๆ ดังนี้

บวรศักดิ์ อุวรรณโณ และถวิลวดี บุรีกุล (๒๕๔๘: ๑๕) กล่าวถึงการมีส่วนร่วมในระบอบประชาธิปไตยแบบมีส่วนร่วม คือการที่ทุก ๆ คนได้มีโอกาสที่จะมีอิทธิพลต่อกิจกรรมการมีส่วนร่วม อำนาจในการตัดสินใจไม่ควรเป็นของกลุ่มคนจำนวนน้อยแต่อำนาจควรได้รับการจัดสรรในระหว่างประชาชน

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (๒๕๕๐: ๓) ให้ความหมายการมีส่วนร่วมของประชาชนในการบริหารราชการ หมายถึงการเปิดให้ประชาชน เข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารราชการ กิจกรรมที่หน่วยงานภาครัฐสนับสนุนให้ประชาชนเข้ามาร่วมในขั้นตอนการบริหารราชการต่างๆ ตั้งแต่ร่วมคิด ร่วมตัดสินใจร่วมดำเนินการร่วมรับผลประโยชน์และร่วมประเมินผล

อรรถัย กักผล (๒๕๕๒: ๑๗-๑๘) ให้ความหมายการมีส่วนร่วมของประชาชน คือการที่ประชาชนมีโอกาสเข้าไปร่วมในการกำหนดกฎเกณฑ์ นโยบายกระบวนการบริหารและตัดสินใจ เพื่อผลประโยชน์ ของประชาชน โดยประชาชนต้องมีอิสระทางความคิด มีความรู้ ความสามารถในการกระทำและมีความเต็มใจที่จะเข้าร่วมต่อกิจกรรมนั้น ๆ

จากความหมายที่กล่าวมาข้างต้นสามารถสรุปได้ว่า การมีส่วนร่วม หมายถึง การที่บุคคลหรือคณะบุคคลเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องและสนับสนุนช่วยเหลือในการทำประโยชน์ให้กับกิจกรรมด้วยความสมัครใจโดยเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมการดำเนินงาน ในด้านตัดสินใจ การปฏิบัติและการร่วมรับผลประโยชน์ตลอดจนร่วมประเมินผล เพื่อรับผลประโยชน์จากการพัฒนาและบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้

๕.๔.๒ ทฤษฎีการมีส่วนร่วม

โกวิทย์ พวงงาม, ปรีดี โชติช่วงและพิชัย วัตตสูงเนิน (๒๕๓๖: ๑๐๗) ได้อธิบายถึงทฤษฎีวิธีการของการมีส่วนร่วมดังนี้ ๑) โครงการที่จัดทำขึ้นนั้น จะต้องแสดงให้กลุ่มเป้าหมายสนใจว่าจะสนองความต้องการของบุคคลได้อย่างแท้จริง ๒) จะต้องให้กลุ่มเป้าหมายนั้นได้มีส่วนร่วมในการตัดสินใจแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้มากที่สุด ๓) การตัดสินใจหรือความคิดเห็น จะต้องเป็นกลุ่มคนเป้าหมายส่วนใหญ่และไม่ขัดแย้งต่อความเชื่อต่างๆ ในชุมชนนั้น

จากทฤษฎีของการมีส่วนร่วมที่กล่าวข้างต้น สรุปได้ว่าการที่บุคคลจะเข้ามามีส่วนร่วมต้องแสดงให้เห็นว่าโครงการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่จัดทำขึ้นสามารถสนองความต้องการของบุคคลได้และให้กลุ่มเป้าหมายมีส่วนร่วมในการตัดสินใจหรือร่วมแสดงความคิดเห็นให้มากที่สุด

๕.๕ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๕.๕.๑ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ระบุว่าร้านอาหารจัดเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร อยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของราชการส่วนท้องถิ่น ดังนั้น ผู้ที่จะประกอบกิจการร้านอาหารต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข ดังนี้ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านมากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องขออนุญาตประกอบกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เมื่อได้รับใบอนุญาตแล้วจึงจะเปิดดำเนินการได้ ใบอนุญาตจะมีอายุหนึ่งปี และการขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ ร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร เมื่อเปิดดำเนินการกิจการต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง และเมื่อประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนกิจการให้แก่บุคคลอื่น ต้องแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

๕.๕.๒ กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

เจตนารมณ์ของกฎกระทรวงฉบับนี้คือสถานที่จำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะไม่เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค

กฎกระทรวงสาธารณสุข เรื่องสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หรือที่มักเรียกกันว่าหลักสุขาภิบาลอาหาร ก็เป็นอีกข้อบังคับที่ทุกร้านอาหารต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด สถานที่จำหน่ายอาหาร อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

หมวด ๑ เรื่องสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น พื้นที่ใช้ทำประกอบปรุงอาหาร ต้องสะอาด แข็งแรง ไม่ชำรุด ระบายอากาศเพียงพอ มีแสงสว่างที่เหมาะสม มีที่ล้างมือ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือที่เหมาะสม โต๊ะที่ใช้เตรียมอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี

ข้อ ๒ ในส่วนของสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ที่สภาพดี พร้อมใช้ และจำนวนเพียงพอ สะอาด ระบายน้ำดี แยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่ประกอบอาหาร เว้นแต่จัดการส้วมให้สะอาดเสมอ มีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ประตูส้วมปิดตลอดเวลา มีอ่างล้างมือถูกสุขลักษณะ และเพียงพอ

ข้อ ๓ มีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยอย่างดี

ข้อ ๔ ต้องจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ระบายน้ำดี ไม่มีเศษอาหาร แยกเศษอาหาร แยกไขมันก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ระบบระบายน้ำ ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๕ ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย

ข้อ ๖ ต้องมีเครื่องมือป้องกันอัคคีภัย

หมวด ๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๗ อาหารสดที่มาปรุง ต้องคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน ปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือที่อาจทำให้อาหารเปื้อน

ข้อ ๘ อาหารแห้งต้องไม่มีการปนเปื้อน ในภาชนะที่บรรจุปิดสนิท เครื่องปรุงรส ต้องได้มาตรฐาน

ข้อ ๙ อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๑๐ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ที่ปิดสนิท วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร ต้องทำความสะอาดภายนอกภาชนะก่อนให้บริการ ถ้าเป็นเครื่องดื่มที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๑๑ ต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ของกรมอนามัย

ข้อ ๑๒ ต้องจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง เช่น สะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ไม่ระบายน้ำจากถังสู่พื้นที่วางภาชนะ ใช้อุปกรณ์คีบหรือตักน้ำแข็ง สะอาดมีด้ามจับ ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๑๓ เกี่ยวกับน้ำใช้ ต้องเป็นน้ำประปา ถ้าไม่มีให้ใช้น้ำคุณภาพเทียบเท่า

ข้อ ๑๔ สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุพิษ ต้องติดฉลาก บ้ายให้เห็นชัดเจน คำเตือน แยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่ใช้ทำ หรือ จำหน่ายอาหาร ห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี

ข้อ ๑๕ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหารบนโต๊ะ หรือที่รับประทานในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๖ ห้ามใช้เมทานอล หรือเมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหาร เว้นแต่เป็นแอลกอฮอล์แข็ง

หมวด ๓ เกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๗ ต้องใช้วัสดุปลอดภัย สภาพดี เก็บวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ปกปิดป้องกันการปนเปื้อน ให้มีช่องกลาง ตู้เย็น ตู้แช่ ตู้อบ เต้าอบ ไมโครเวฟ ต้องสภาพดี ไม่ชำรุด

ข้อ ๑๘ เก็บอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ ซ้ำเชื้อภาชนะ หลังทำความสะอาด

หมวด ๔ เกี่ยวกับผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร และการปรับปรุงตาม กฎกระทรวง

ข้อ ๑๙ ต้องสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนัง ที่น่ารังเกียจ ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนด ในราชกิจจานุเบกษา ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่เสื้อผ้า อุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด ป้องกันปนเปื้อน สู้อาหารได้ ต้องล้างมือ ไม่กระทำการใด ๆ ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร หรือเกิดโรค

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองก่อนวันที่ กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้แก้ไขปรับปรุงภายใน ๑๘๐ วัน นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ เว้นแต่ ถ้าสถานที่นั้นมีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตรให้แก้ไขภายใน ๑ ปี

ข้อ ๒๑ ในส่วนการอบรมตามเกณฑ์ฯ นั้นให้ดำเนินการภายใน ๒ ปี

สำหรับบหลังโทษกรณีที่ร้านอาหารไม่ได้ปฏิบัติตามกฎกระทรวงฉบับนี้นั้นไม่ได้ระบุ เรื่องบหลังโทษไว้ แต่สามารถอาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. ๒๕๖๐ มาใช้ลงโทษต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน ๖ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท

๕.๕.๓ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสม อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ เป็นข้อบัญญัติที่ปรับปรุงตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข ๒๕๓๕ และกฎกระทรวงสาธารณสุข เรื่องลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ เพื่อบังคับใช้กับ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

๖. แนวทางการดำเนินการ / ระยะเวลา และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

การพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค มีรายละเอียดและขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

๖.๑ ปัจจัยนำเข้า (In put) ประกอบด้วย

๖.๑.๑ บุคลากร เป็นบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับงานพัฒนาแนวทางการจัดการ ด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค ประกอบด้วย ผู้บริหารเขตบางแค เจ้าหน้าที่ ศูนย์บริการสาธารณสุข หัวหน้าฝ่ายการศึกษา หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล บุคลากรของ โรงเรียนประกอบด้วยผู้บริหารโรงเรียน เจ้าหน้าที่ของโรงเรียน ครูผู้รับผิดชอบเรื่องอาหารในโรงเรียน พยาบาลในโรงเรียน ครูที่ดูแลสถานที่ในโรงเรียน ผู้จำหน่าย/ผู้ประกอบอาหารในโรงเรียน ตัวแทน นักเรียน ตัวแทนผู้ปกครองของนักเรียน เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการ มีการกำหนดบทบาทหน้าที่รับผิดชอบ ที่ชัดเจน มีการประชุมเพื่อรับทราบปัญหา วิเคราะห์ปัญหา และดำเนินการแก้ไขปัญหา มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน และนำผลที่ได้มาปรับปรุงและพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหาร ปลอดภัยในโรงเรียน

๖.๑.๒ งบประมาณ ๑๖๓,๘๐๐ บาท

๖.๑.๓ วัสดุอุปกรณ์ ใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางแค

๖.๑.๔ บริหารจัดการ เป็นการทำงานร่วมกันของคณะทำงาน มีการกำหนดบทบาทหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจน มีการประชุมเพื่อรับทราบปัญหา วิเคราะห์ปัญหา และดำเนินการแก้ไขปัญหา มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน และนำผลที่ได้มาปรับปรุงและพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน กำกับดูแล สอบทาน และให้คำปรึกษาโดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางแค

๖.๒ กระบวนการดำเนินการ (Process)

๖.๒.๑ จากหลักการบริหารงานด้วยวงจรคุณภาพ PDCA สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค ได้ดังนี้

Plan (การวางแผน) โดยการระดมความคิดจัดทำแผน กำหนดวัตถุประสงค์ เป้าหมาย ระยะเวลา สถานที่ดำเนินการ วิธีการ ขั้นตอนการดำเนินการ งบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ที่ต้องใช้กำหนด ผู้รับผิดชอบ กลุ่มเป้าหมายที่เกี่ยวข้องจัดตั้งคณะทำงานว่าจะประกอบไปด้วยใครบ้าง มีการศึกษาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ของสำนักงานเขตบางแค ในรูปแบบเดิมที่ใช้ในปัจจุบัน ศึกษาเกณฑ์ในการตรวจประเมินและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ศึกษาผลของแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย ในพื้นที่เขตบางแควิเคราะห์ปัญหาและแนวทางแก้ไขปัญหา จากรูปแบบเดิมว่ามีแนวทางอย่างไร อะไรคือปัญหาที่ทำให้ยังเกิดความบกพร่องด้านความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียน และหาแนวทางการแก้ไขปัญหาและวางแผนการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน เพื่อกำหนดเป็นตัวชี้วัดความสำเร็จของการดำเนินงานตามแผน

Do (การปฏิบัติ) เมื่อได้วางแผนการตามขั้นแรกไปเรียบร้อยแล้ว ก็เป็นขั้นตอนการปฏิบัติตามแผนหรือนำแผนสู่การปฏิบัติ ดังนี้

๑) แต่งตั้งคณะทำงานการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค มีการกำหนดบทบาทหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจน มีการประชุมเพื่อรับทราบปัญหา วิเคราะห์ปัญหาและดำเนินการแก้ไขปัญหา มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน ประชุมสรุปผลการดำเนินงานและนำผลที่ได้มาปรับปรุงและพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

๒) จัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค ให้คณะทำงานทราบบทบาทหน้าที่รับผิดชอบและร่วมทราบปัญหา วิเคราะห์ปัญหาและร่วมระดมความคิดเห็นในการดำเนินการแก้ไขปัญหา กำหนดแนวทางและแผนการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค

๓) ดำเนินการตามแผนการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย

๓.๑) จัดกิจกรรมให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการอาหารปลอดภัยให้กับคุณครูผู้ดูแลโรงอาหาร และผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน ก่อนการเปิดภาคเรียน ภาคเรียน ละ ๑ ครั้ง

๓.๒) จัดทำช่องทางติดต่อ สื่อสารและประชาสัมพันธ์ แลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารด้านการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนผ่านแอปพลิเคชันไลน์กรู๊ปการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย ในโรงเรียน และเผยแพร่ความรู้และข่าวสารในระบบออนไลน์ของสำนักงานเขตบางแค

๓.๓) ส่งเสริมให้โรงเรียนจัดตั้งอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียน เพื่อเป็นผู้ช่วยตรวจคุณภาพอาหารและให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลจัดกิจกรรมให้ความรู้และสอนวิธีการตรวจวิเคราะห์อาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และคอยเป็นที่ปรึกษาด้านอาหารปลอดภัยให้กับโรงเรียน

๓.๔) ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลดำเนินการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เดือนละ ๑ ครั้ง ตามแผนการตรวจประเมิน ทั้งด้านคุณภาพอาหารและน้ำ บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ และการประกอบปรุงอาหาร ตามแบบตรวจประเมิน และสรุปผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการฯ ทราบ

๔) ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ควบคุม กำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน สรุปผลการดำเนินงาน ปรับปรุงวิธีการดำเนินงาน และสรุปความก้าวหน้าของการดำเนินงานให้กับคณะกรรมการฯ ทราบ เดือนละ ๑ ครั้ง

๕) จัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค เพื่อนำปัญหาและอุปสรรค ข้อบกพร่องที่เจอในขณะปฏิบัติงาน ตามแผนมาสรุปกำหนดแนวทางแก้ไขเพื่อใช้ในการปรับปรุงการทำงาน

๖) จัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค หลังเสร็จสิ้นการดำเนินงาน สรุปผลการดำเนินงานตามแผน และร่วมถอดบทเรียนแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแคที่เป็นโรงเรียนนำร่อง จำนวน ๑๐ แห่ง ร่วมจัดทำต้นแบบในการบริหารจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ของสำนักงานเขตบางแคและจัดทำคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียนขยายผลในโรงเรียนทุกโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค

๗) ถอดบทเรียนแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแคที่เป็นโรงเรียนนำร่อง จำนวน ๑๐ แห่ง

๘) จัดทำต้นแบบในการบริหารจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ของสำนักงานเขตบางแคและจัดทำคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียนขยายผลในโรงเรียนทุกโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค

๙) สรุปผลการดำเนินงานและเสนอแนวทางการพัฒนาและรายงานให้ผู้บริหารทราบ

Check (การตรวจสอบ) เป็นขั้นตอนที่ใช้เพื่อการตรวจสอบว่าการปฏิบัติงานดังกล่าว สามารถบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ในแผนหรือไม่ โดยมีการประเมินติดตามผล อย่างต่อเนื่อง มีการตรวจประเมินความปลอดภัยด้านอาหารในโรงเรียนทุกเดือน และติดตามผลการดำเนินงานของคณะกรรมการฯ ทุกเดือนผ่านแอปพลิเคชันไลน์กรู๊ป และจัดประชุมคณะกรรมการเพื่อติดตามการทำงานในช่วงก่อน ระหว่างและหลังการดำเนินโครงการ

Act (การปรับปรุง) คือ กรณีที่หากพบว่าการดำเนินการยังไม่สามารถบรรลุวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายที่วางไว้เช่น พบข้อบกพร่องในการดำเนินการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนหรือเกิดกรณีอาหารเป็นพิษในโรงเรียน ก็กลับไปยังขั้นตอนการวางแผน วิเคราะห์หาสาเหตุและกำหนดแนวทางดำเนินการใหม่ และพัฒนางานให้ดีขึ้นจากเดิม

๖.๒.๒ ระยะเวลาดำเนินงาน

กระบวนการดำเนินงาน	ระยะเวลา	ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
๑. ศึกษาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ของสำนักงานเขตบางแค ในรูปแบบเดิมที่ใช้ในปัจจุบัน ศึกษาเกณฑ์ในการตรวจประเมินและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง	๑ - ๓๐ ตุลาคม ๒๕๖๖	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
๒. ศึกษาผลของแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย ในพื้นที่เขตบางแค วิเคราะห์หาปัญหาและแนวทางแก้ไข ปัญหา จากรูปแบบเดิมว่ามีแนวทางอย่างไร อะไรคือปัญหาที่ทำให้ยังเกิดความบกพร่องด้านความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียน หาแนวทางการแก้ไขปัญหา และวางแผนการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	๑ - ๓๐ ตุลาคม ๒๕๖๖	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
๓. ดำเนินการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแคตามแผนโดยเลือกโรงเรียนทั้งในและนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร เพื่อนำร่องจำนวน ๑๐ แห่งมีการดำเนินการพัฒนาดังนี้	พฤศจิกายน ๒๕๖๖ - สิงหาคม ๒๕๖๗	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
๓.๑ แต่งตั้งคณะทำงานการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค มีการกำหนดบทบาทหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจน มีการประชุมเพื่อรับทราบปัญหา วิเคราะห์ปัญหา ดำเนินการแก้ไขปัญหามีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน ประชุมสรุปผลการดำเนินงานและนำผลที่ได้มาปรับปรุงและพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	พฤศจิกายน ๒๕๖๖	คณะทำงานการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค ประกอบด้วยผู้บริหารเขตบางแค เจ้าหน้าที่ศูนย์บริการสาธารณสุข หัวหน้าฝ่ายการศึกษา หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล บุคลากรของโรงเรียน ประกอบด้วยผู้บริหารโรงเรียน เจ้าหน้าที่ของโรงเรียน ครูผู้รับผิดชอบเรื่องอาหารในโรงเรียน พยาบาลในโรงเรียน ครูที่ดูแลสถานที่ในโรงเรียน ผู้จำหน่าย/ผู้ประกอบการอาหารในโรงเรียน ตัวแทนนักเรียน ตัวแทนผู้ปกครองของนักเรียน

กระบวนกรดำเนินงาน	ระยะเวลา	ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
<p>๓.๒ จัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ฯ ให้คณะกรรมการทราบบทบาทหน้าที่รับผิดชอบและร่วมระดมทราบปัญหาวิเคราะห์ปัญหาและร่วมระดมความคิดเห็นในการดำเนินการแก้ไขปัญห กำหนดแนวทาง แผนการดำเนินการพัฒนางานด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค และทดลองใช้แนวทางกับโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค ๑๐ แห่ง</p>	<p>พฤศจิกายน ๒๕๖๖</p>	<p>คณะกรรมการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย ในโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค</p>
<p>๓.๓ ดำเนินการตามทดลองใช้แนวทางกับโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค ๑๐ แห่ง ตามแผนการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ดังนี้</p>	<p>ธันวาคม ๒๕๖๖</p>	<p>คณะกรรมการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย ในโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค</p>
<p>๓.๓.๑ จัดกิจกรรมให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการอาหารปลอดภัยให้กับคุณครูผู้ดูแลโรงเรียน และผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน ก่อนการเปิดภาคเรียน ภาคเรียนละ ๑ ครั้ง</p>	<p>มกราคม ๒๕๖๗</p>	<p>คณะกรรมการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย ในโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค</p>
<p>๓.๓.๒ จัดทำช่องทางการติดต่อสื่อสารและประชาสัมพันธ์ แลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารด้านการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนผ่านแอปพลิเคชันไลน์ กู้ปฏิบัติการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย ในโรงเรียน และเผยแพร่ความรู้และข่าวสารในระบบออนไลน์ของสำนักงานเขตบางแค</p>	<p>กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗</p>	<p>คณะกรรมการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย ในโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค</p>
<p>๓.๓.๓ ส่งเสริมให้โรงเรียนจัดตั้งอาสาสมัครอาหารปลอดภัย โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล คอยเป็นที่ปรึกษาด้านอาหารปลอดภัยให้กับอาสาสมัครโรงเรียน</p>	<p>กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗</p>	<p>คณะกรรมการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย ฯ</p>

กระบวนการดำเนินงาน	ระยะเวลา	ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
<p>๓.๓.๔ ฝายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลดำเนินการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เดือนละ ๑ ครั้ง ตามแผนการตรวจประเมินและรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะทำงานฯ ทราบ</p>	<p>พฤศจิกายน ๒๕๖๖ - กรกฎาคม ๒๕๖๗</p>	<p>ฝายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล</p>
<p>๔.ขั้นตอนการติดตามและประเมินผล</p> <p>๔.๑ ฝายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลควบคุม กำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน สรุปผลการดำเนินงาน ปรับปรุงวิธีการดำเนินงาน และสรุปความก้าวหน้าของการดำเนินงานให้กับคณะทำงานฯ ทราบ เดือนละ ๑ ครั้ง</p> <p>๔.๒ จัดประชุมคณะทำงานการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน เพื่อนำปัญหาและอุปสรรคข้อบกพร่อง ระหว่างการปฏิบัติงานมาสรุปกำหนดแนวทางแก้ไขเพื่อใช้ในการปรับปรุงการทำงาน</p> <p>๔.๓ จัดประชุมคณะทำงานฯ หลังเสร็จสิ้นการดำเนินงาน สรุปผลการดำเนินงานตามแผน และร่วมถอดบทเรียน จัดทำต้นแบบและจัดทำคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียนขยายผลในโรงเรียนทุกโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค</p>	<p>พฤศจิกายน ๒๕๖๖ - มิถุนายน ๒๕๖๗</p> <p>เมษายน ๒๕๖๗</p> <p>มิถุนายน ๒๕๖๗</p>	<p>ฝายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล</p> <p>ฝายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล</p> <p>คณะทำงานการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย ในโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค</p>
<p>๕.ขั้นตอนการปรับปรุงและพัฒนางาน</p> <p>๕.๑ ถอดบทเรียนแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค นำร่อง จำนวน ๑๐ แห่ง</p> <p>๕.๒ จัดทำต้นแบบในการบริหารจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ของสำนักงานเขตบางแคและจัดทำคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียนขยายผลในโรงเรียนทุกโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค</p> <p>๕.๓ สรุปผลการดำเนินงานและเสนอแนวทางการพัฒนาและรายงานให้ผู้บริหารทราบ</p>	<p>มิถุนายน ๒๕๖๗</p> <p>มิถุนายน ๒๕๖๗</p> <p>สิงหาคม ๒๕๖๗</p>	<p>ฝายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และคณะทำงานฯ</p> <p>ฝายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และคณะทำงานฯ</p> <p>ฝายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และคณะทำงานฯ</p>

๖.๓ ผลที่ได้รับ (Output / Outcome)

๖.๓.๑ ผลการจัดทำแนวทางพัฒนาการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
จำนวน ๑ แนวทาง

๖.๓.๒ ผลการพัฒนาโรงเรียนต้นแบบจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนนาร่อง
ในพื้นที่เขตบางแค จำนวน ๑๐ โรงเรียน

๖.๓.๓ ผลการพัฒนาคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียนเพื่อขยายผลในโรงเรียน
ทุกโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค จำนวน ๑ ฉบับ

๖.๓.๔ ผลประเมินโรงเรียนนาร่องและโรงเรียนขยายผลในพื้นที่เขตบางแค
ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของกรุงเทพมหานคร ไม่เกิด
เหตุการณ์โรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษในโรงเรียน

๗. ประโยชน์จากการศึกษา

๗.๑ สำนักงานเขตบางแคมีแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

๗.๒ สำนักงานเขตบางแคมีต้นแบบในการบริหารจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

๗.๓ นักเรียนในพื้นที่เขตบางแคมีสุขภาพดี ได้รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๗.๔ กรุงเทพมหานคร สามารถนำต้นแบบในการบริหารจัดการด้านอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียน ของสำนักงานเขตบางแค ไปพัฒนาและนำไปใช้กับโรงเรียนอื่น ๆ ต่อไป

๘. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๗ หมวดรายจ่ายอื่น แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม
๘.๑ ค่าชุดตรวจสอบอาหารเบื้องต้น

- ชุดทดสอบฟอร์มาลีน จำนวน ๑๐๐ ชุด x ๕๐ บาท

เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

- ชุดทดสอบสารกันรา จำนวน ๑๐๐ ชุด x ๒๔๐ บาท

เป็นเงิน ๒๔,๐๐๐ บาท

- ชุดทดสอบสารฟอกขาว จำนวน ๑๐๐ ชุด x ๑๘๕ บาท

เป็นเงิน ๑๘,๕๐๐ บาท

- ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ จำนวน ๑๐๐ ชุด x ๒๑๔ บาท

เป็นเงิน ๒๑,๔๐๐ บาท

- ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๑๐๐ กล้อง x ๘๐๐ บาท

เป็นเงิน ๘๐,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงิน = ๑๔๘,๙๐๐.- บาท

๘.๒ จัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค จำนวน ๕ ครั้ง

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๘๐ คน x ๒๕ บาท x ๕ ครั้ง

เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงิน = ๑๕,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๖๓,๙๐๐.- บาท (หนึ่งแสนหกหมื่นสามพันเก้าร้อยบาทถ้วน)

๙. แนวทางการติดตามและประเมินผล

๙.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ ระดับผลผลิต (Output) และหรือระดับผลลัพธ์ (Outcome)

ระดับผลผลิต (Output)

๑) ความสำเร็จของการจัดทำแนวทางพัฒนาการจัดการด้านอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียน ๑ ฉบับ

๒) จำนวนโรงเรียนต้นแบบจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนนาร่องในพื้นที่
เขตบางแค จำนวน ๑๐ แห่ง

๓) ร้อยละของโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแคมีการนำต้นแบบการจัดการด้านอาหาร
ปลอดภัยไปใช้ ในโรงเรียน ร้อยละ ๑๐๐

๔) ความสำเร็จของการจัดทำคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียนเพื่อขยายผล
ในโรงเรียนทุกโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค ๑ ฉบับ

ผลลัพธ์ (Outcome)

๑) โรงเรียนนาร่องและโรงเรียนขยายผลในพื้นที่เขตบางแคทุกโรงเรียน ผ่านเกณฑ์
มาตรฐานตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๒) โรงเรียนนาร่องและโรงเรียนขยายผลในพื้นที่เขตบางแคไม่เกิดเหตุการณ์
โรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษในโรงเรียน ร้อยละ ๑๐๐

๙.๒ วิธีการ / เครื่องมือที่ใช้ในการติดตามและการประเมินผล (สำเร็จ)

๑) ติดตามจากแบบรายงานผลการดำเนินการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
ในพื้นที่เขตบางแค

๒) ติดตามจากรายงานการประชุมของคณะทำงานการพัฒนาแนวทางการจัดการ
ด้านอาหารปลอดภัย ในโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางแค

๓) ประเมินผลจากรายงาน/เอกสาร/หลักฐาน/ภาพถ่ายการดำเนินกิจกรรมพัฒนา
แนวทางการพัฒนาการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน หลักฐานการนำแนวทางไปทดลองใช้
เอกสารคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียน เอกสารต้นแบบแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยใน
โรงเรียน เอกสาร/หลักฐานการสอบสวนโรค และผลการตรวจแบบตรวจสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
ของกรุงเทพมหานคร

เป้าหมาย/วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัด	วิธีการ/เครื่องมือ
เป้าหมาย	ผลผลิต (Output)	ประเมินจาก
๑. ศึกษาและพัฒนาแนวทางการจัดการ ด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนจำนวน ๑ แนวทาง	ความสำเร็จของการจัดทำ แนวทางพัฒนาการจัดการด้าน อาหารปลอดภัยในโรงเรียน (๑ ฉบับ)	วัดผลจากเอกสาร/หลักฐาน แนว ทางการพัฒนาการจัดการด้าน อาหารปลอดภัยในโรงเรียน
๒. พัฒนาโรงเรียนต้นแบบแนวทางการ จัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนนำ ร่อง จำนวน ๑๐ แห่ง และขยายผลทุก โรงเรียน	จำนวนโรงเรียนต้นแบบจัดการด้าน อาหารปลอดภัยในโรงเรียนนาร่อง ในพื้นที่เขตบางแค (๑๐ โรงเรียน)	วัดผลจากเอกสาร/หลักฐาน ภาพถ่ายการดำเนินกิจกรรมใน โรงเรียนนาร่องในพื้นที่ เขต บางแค

เป้าหมาย	ผลผลิต (Output)	ประเมินจาก
	โรงเรียนในพื้นที่เขตบางแคมีการนำต้นแบบการจัดการด้านอาหารปลอดภัยไปใช้ในโรงเรียน (ร้อยละ ๑๐๐)	การคำนวณ จำนวนโรงเรียนในพื้นที่ทั้งหมดที่มีการนำต้นแบบการจัดการอาหารปลอดภัยมาใช้ในโรงเรียน
๓. จัดทำคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียน ขยายผลในโรงเรียนทุกโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค จำนวน ๑ ฉบับ	ความสำเร็จของการจัดทำคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียนเพื่อขยายผลในโรงเรียนทุกโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค (๑ ฉบับ)	วัดผลจากเอกสาร/หลักฐานคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียน
วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์ (Outcome)	ประเมินจาก
๑. เพื่อพัฒนาแนวทางการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนในพื้นที่เขตบางแค	โรงเรียนนำร่องและโรงเรียนขยายผลในพื้นที่เขตบางแคผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของกรุงเทพมหานคร (ร้อยละ ๑๐๐)	การคำนวณ จำนวนโรงเรียนในพื้นที่ทั้งหมด ผ่านเกณฑ์ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของกรุงเทพมหานคร
	โรงเรียนนำร่องและโรงเรียนขยายผลในพื้นที่ไม่เกิดเหตุการณ์โรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษในโรงเรียน (ร้อยละ ๑๐๐)	วัดผลจากเอกสาร/หลักฐานการสอบสวนโรค

๑๐. ข้อเสนอแนะ

การพัฒนาการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน จะต้องสร้างการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานและสร้างความตระหนักเรื่องอาหารปลอดภัยให้กับผู้บริหารของโรงเรียน เห็นความสำคัญในการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน งานด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียน จึงจะสำเร็จต่อเนืองอย่างยั่งยืน ผู้บริหารกรุงเทพมหานครควรกำหนดเป็นนโยบายให้ทุกโรงเรียนในกรุงเทพมหานครนำคู่มืออาหารปลอดภัยในโรงเรียนไปใช้ในการดำเนินการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนเพื่อสร้างสุขภาวะให้นักเรียนทุกคน

เอกสารอ้างอิง

- โกวิท พวงงาม, ปรีดี โชติช่วง และพิชัย หวดสูงเนิน. (๒๕๓๖). **การพัฒนาชุมชน และการบริหารงานพัฒนาชุมชน**. พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพฯ: นิชการพิมพ์.
- บวรศักดิ์ อวรรณโณ และถวิลวดี บุรีกุล. (๒๕๔๘). **ประชาธิปไตยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Democracy)**. กรุงเทพฯ: สถาบันพระปกเกล้า
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ. (๒๕๕๐). **คู่มือเทคนิคและวิธีการบริหารจัดการสมัยใหม่ตามแนวทาง การบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี การเปิดโอกาสให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการบริหารราชการแผ่นดิน**. กรุงเทพมหานคร.
- สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (๒๕๕๘). **เอกสารการประชุมสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๖**. นนทบุรี
- สำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร. (๒๕๕๒). **คู่มือการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕**. กรุงเทพฯ.
- อรทัย ก๊กผล. (๒๕๕๒). **คู่มือการมีส่วนร่วมของประชาชน สำหรับนักบริหารท้องถิ่น**. กรุงเทพฯ: จริยสุนิหวงศ์การพิมพ์.
- กระทรวงสาธารณสุข (๒๕๖๖). **รายงานการเฝ้าระวังโรคทางระบบาวิทยาประจำสัปดาห์**. สืบค้นเมื่อวันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖ <https://www.moph.go.th>
- กระทรวงสาธารณสุข (๒๕๔๐). **พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑**. สืบค้นเมื่อวันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖ <http://www.tro.moph.go.th>
- กองส่งเสริมความรู้และสื่อสารสุขภาพ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (๒๕๖๖). **กฎกระทรวง สู่ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑** สืบค้นเมื่อวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๖ <https://multimedia.anamai.moph.go.th/infographics>
- พรสุดา ฆานุกาณณ์ และ พิระยา สมชัยยานนท์ (๒๕๕๖). **การพัฒนาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร** สืบค้นเมื่อวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๖ <http://foodsantiation.bangkok.go.th>
- รัฐวัชร พัฒนจิระรุจน์ (๒๕๔๙). **ทฤษฎีระบบ (System Theory)** สืบค้นเมื่อวันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๖ <http://poundtv๕.blogspot.com/๒๐๑๔/๑๐/system-theory.html>
- สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (๒๕๖๖). **หลักการ PDCA**. สืบค้นเมื่อวันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๖ <https://www.ftpi.or.th>

ภาคผนวก



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 (แผงค้า)

ข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร และผู้ทำการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน.....คน ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร.....คน

คำชี้แจง แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 แบบตรวจสอบลักษณะฯ มีจำนวน 50 ข้อ

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

ส่วนที่ 2 การสุขาภิบาลน้ำดื่ม-น้ำใช้ และนมโรงเรียน

1. ให้ประเมินทุกข้อ รวม 9 ข้อ
2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ
 - กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรม

ส่วนที่ 1 แบบตรวจสอบสุขลักษณะฯ มีจำนวน 50 ข้อ

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 สถานที่ (สถานที่ตั้ง สถานที่และบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร)					
1	บริเวณโดยรอบทั่วไปสะอาด เป็นระเบียบ ตั้งอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย เช่น บริเวณหรือสถานที่กำจัด สิ่งปฏิกูลและมูลฝอย				
2	พื้นบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และ บริโภคอาหาร ต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะหรือเศษอาหาร ในระหว่าง ให้บริการ ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด ไม่มีน้ำขังบนพื้น และ ทำความสะอาดง่าย				
3	ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย (กรณีมี)				
4	มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน พัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ ที่มีสภาพดี สะอาด ใช้งานได้ดี และในกรณีที่ สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ให้ดำเนินการตาม กฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
5	บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหาร และ บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเองหรือ บุฟเฟต์ ต้องมีค่าความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ ดังนี้ 1) บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์ (Lux) 2) บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหาร แบบบริการตนเองหรือ บุฟเฟต์ ไม่น้อยกว่า 215 ลักซ์ (Lux) 3) บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์ (Lux) 4) ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (Lux) 5) ห้องล้าง ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (Lux) การติดตั้งหลอดไฟในบริเวณดังกล่าว ต้องมีที่ครอบป้องกันที่สามารถ ทำความสะอาดได้				
6	บริเวณที่ประกอบหรือปรุงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งของ ที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือ ที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่เพียงพอ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
7	บริเวณที่บริโภคอาหาร ต้องจัดให้มีที่ล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่เพียงพอ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอ สำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม เช่น เจลแอลกอฮอล์				
8	ไม่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร บนพื้น และบริเวณหน้าห้องล้าง สำหรับโต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และมีสภาพดี				
9	โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด				
10	ต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัตรคภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ 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 โดยมีก๊อกหรือทางเทรนน้ำหรืออุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ 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	ใช้อุปกรณ์สำหรับดับหรือดักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาด และมีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
27	น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี				

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

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
36	จัดให้มีบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ให้เพียงพอ อุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
37	มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด และต้องมีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ โดยการล้าง 3 ขั้นตอน ขั้นแรก ล้างด้วยสารทำความสะอาดภาชนะ ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และขั้นตอนที่ 3 มีการฆ่าเชื้อโรค ภายหลังจากการทำความสะอาด เช่น ตากแดด แขน้ำร้อน แขน้ำคลอรีน ใช้เครื่องอบ การใช้เครื่องล้างจานต้องเป็นชนิดที่ได้มาตรฐานสากล สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการล้าง เช่น น้ำยาล้าง สารเร่งแห้ง สารขจัดคราบ ตะกรัน ควรมีมาตรฐานเหมาะสมกับภาชนะ และต้องมีใบรับรองความปลอดภัย ต้องควบคุมอุณหภูมิของน้ำล้างสุดท้ายให้ไม่ต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส เพื่อให้เกิดการฆ่าเชื้อภาชนะ มีการใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้นๆ จากผู้ผลิต				
38	ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมันหรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม				
หมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย ห้องส้วม และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค)					
39	ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ตูดชันน้ำ 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 (ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร)					
45	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่นๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้				
46	ผู้ประกอบการต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการ				
47	ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และจัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร				
48	ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้า และอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้				
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

ส่วนที่ 2 การสุขาภิบาลน้ำดื่ม-น้ำใช้ และนมโรงเรียน

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
1	รูปแบบของระบบกักเก็บน้ำ <input type="checkbox"/> บนดิน <input type="checkbox"/> ใต้ดิน <input type="checkbox"/> ไม่มีถังสำรองน้ำ (ต่อตรงจากท่อประปา)				
2	ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคแท็งก์น้ำ หรือบ่อน้ำ ภายใต้อาคารศึกษาระยะ 1 ครั้ง				
3	กรณีแท็งก์น้ำบนดิน สภาพดี สะอาดไม่รั่วซึม มีฝาปิด				
4	ตู้กดน้ำดื่มทั้งภายนอกและภายใน สะอาด ไม่มีคราบสกปรกและตะไคร่น้ำ ไม่เป็นสนิม				
5	ทำความสะอาดภายในตู้กดน้ำดื่ม ภายใต้อาคารศึกษาระยะ 1 ครั้ง				
6	ทำความสะอาดบริเวณโดยรอบตู้กดน้ำดื่ม และก๊อกน้ำดื่ม ทุกวัน				
7	สถานที่เก็บนมโรงเรียนสะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่โดนแสงแดด				
8	การจัดเก็บนมโรงเรียนบนชั้นยกสูงจากพื้นอย่างน้อย 10 เซนติเมตร				
9	การจัดวางเรียงนมโรงเรียน (กรณีนม UHT บรรจุลังกระดาษ มีการซ้อนลังไม่เกิน 8 ชั้น และหากเป็นนม UHT ห่อด้วยฟิล์มพลาสติก มีการซ้อนไม่เกิน 5 ชั้น)				

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....ผู้รับจ้างเหมา/ครูผู้ดูแลโรง
(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....ผู้ประเมิน
(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....ผู้ประเมิน
(.....)

ตำแหน่ง.....

วัน เดือน ปี ที่ประเมิน