

แบบประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน (โรงอาหาร)


ปีการศึกษา

ชื่อโรงเรียน..... สำนักงานเขต.....

คำชี้แจง

1. มาตรฐานสำหรับโรงอาหารแบ่งเป็น 2 ระดับ ดังนี้
 - มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติได้ทุกข้อครบ 30 ข้อ
 - มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติได้ตามข้อ ครบ 20 ข้อ
2. ให้ทำเครื่องหมาย ✓ กรณีประเมินผล “ผ่าน” หรือ ✗ กรณีประเมินผล “ไม่ผ่าน” ในช่องผลการประเมินในแต่ละครั้ง หรือเครื่องหมาย – ในกรณีที่ไม่มีการทำกิจกรรมดังกล่าวและไม่มีผลกระทบด้านสุขาภิบาลอาหาร

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ก. สถานที่ รับประทาน อาหาร และ บริเวณทั่วไป	<input type="checkbox"/> 1 สะอาด เป็นระเบียบ			
	<input type="checkbox"/> 2 โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ			
	3 มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ด้วย			
ข. สถานที่ เตรียม-ปรุง อาหาร	<input type="checkbox"/> 4 สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี			
	5 มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี			
	<input type="checkbox"/> 6 ไม่เตรียม และปรุงอาหารบนพื้น			
	<input type="checkbox"/> 7 โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ค. ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม	8 อาหาร และเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น 			
	9 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง			
	10. อาหาร และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			
	11 อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
	12 มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วและด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก			
	13 น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทาง เทรินน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
	14 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแซมรวมไว้			
ง. ภาชนะ อุปกรณ์	15 ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีน สีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาวสำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกขาว			
	16 ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับปรุงเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใสในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด			

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ง. ภาชนะ อุปกรณ์ (ต่อ)	17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้าง ด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 ซม.			
	18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้ การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง			
	19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำใน ภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด			
	20. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
	21. เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มี เหยียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน และมีฝาชีครอบ (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวัน แล้ว)			
จ. การรวบรวม ขยะและ น้ำโสโครก	22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด			
	23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำ เสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง			
	24. มีบ่อดักเศษอาหาร และดักไขมัน ที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง			
ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม	25. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ			
	26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิด สู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะ อุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ ดี อยู่ในบริเวณห้องส้วม			

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ช. ผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟ	27 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน			
	28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็คคลุมผมด้วย			
	29. ต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการ ตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นให้ ตรวจสอบได้			
	30 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว โดยตรง			

ลงชื่อผู้ประเมิน.....

()

วันที่.....