

๑. แบบประเมินเพื่อพัฒนาและยกระดับ ตลาดสด นำซื้อ	๑-๒ ถึง ๑-๔
๒. แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับ ตลาดนัด นำซื้อ	๑-๕ ถึง ๑-๑๐
๓. แบบสำรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดสุขาภิบาล	๑-๑๑
๔. แบบสำรวจร้านอาหาร ตามข้อกำหนดสุขาภิบาล	๑-๑๒
๕. แบบประเมิน “ร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste)	๑-๑๓ ถึง ๑-๑๔
๖. แบบประเมินการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา	๑-๑๕
๗. แบบตรวจประเมินมาตรฐานสิ่งแวดล้อม (HAS)	๑-๑๖ ถึง ๑-๑๗
๘. แบบสำรวจการสุขาภิบาล ร้านอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะในโรงเรียน	๑-๑๘
๙. แบบสำรวจการสุขาภิบาล แผงลอยจำหน่ายอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะในโรงเรียน	๑-๑๙
๑๐.แบบสำรวจด้านการสุขาภิบาล โรงอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะในสถาบัน	๑-๒๐ ถึง ๑-๒๑
๑๑. GREEN & CLEAN HOSPITAL	๑-๒๒
๑๒.แบบประเมินการสุขาภิบาลอาหารโรงครัวของโรงพยาบาล	๑-๒๓ ถึง ๑-๒๕

แบบประเมินเพื่อพัฒนาและยกระดับตลาดสด นำซื้อ

เทศบาล./อบต.ตำบลอำเภอจังหวัด

ชื่อตลาด ชื่อผู้ประกอบการโทรศัพท์.....

เปิดทำการปี พ.ศ. ที่ตั้ง

พื้นที่ ตร.เมตร จำนวนแผงแผง ใบอนุญาตเลขที่/.....หมดอายุ/...../.....

๑ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับ ตลาดสดนำซื้อ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระดับ
ระดับดี ตั้งแต่ ข้อที่ ๑ - ๑๗ ๑. ภายในตัวตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ ๒. มีการจัดการ ดูแล และควบคุมบริเวณแผง ทางเดิน ถนนที่ตั้งรองรับมูลฝอย สาธารณะและที่ตั้งรวบรวมมูลฝอย ให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ ๓. ตลาดและบริเวณโดยรอบไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ ๔. รางระบายน้ำเสียภายในตลาดเป็นชนิดรางเปิดสำหรับรางระบายน้ำรอบตลาดมีฝา ปิดที่เปิดทำความสะอาดได้ และสามารถระบายน้ำได้ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ๕. ภายในห้องส้วมไม่มีกลิ่นเหม็นและมีการระบายอากาศที่ดี ๖. ระบบเก็บกักอุจจาระถูกสุขลักษณะ ไม่ชำรุด ๗. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน ๘. มีน้ำใช้ที่สะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ			๑-๘ ระดับพื้นฐาน
๙. ห้องส้วมแยกเพศชาย-หญิงออกจากกันเป็นสัดส่วน			
๑๐. มีการจัดวางสินค้า สิ่งของวัสดุอุปกรณ์เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ให้เกะกะ รก รุงรัง และไม่กีดขวางทางเดิน			
๑๑. สินค้าประเภทอาหารและเครื่องใช้ที่เกี่ยวกับอาหารจะต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.			
๑๒. ให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง			
๑๓. มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอและทำความสะอาดอยู่เสมอ			
๑๔. มีการดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม			
๑๕. โครงสร้างอาคารตลาดมีความมั่นคง แข็งแรง ไม่ชำรุด พื้นตลาด ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรงไม่ลื่นทำความสะอาดง่าย			๑- ๑๗ ระดับดี
๑๖. มีการจัดการควบคุมป้องกันสัตว์พาหะนำโรคไม่ให้รบกวนและก่อความรำคาญ			
๑๗. มีผู้รับผิดชอบดูแลรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อยและความปลอดภัยของตลาด			
ระดับดีมาก เพิ่ม ตั้งแต่ ข้อที่ ๑๘-๔๐ ๑๘. แผงขายสินค้ามีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ลักซ์			
๑๙. แผงขายสินค้าทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่ายและสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. และไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์แมลงพาหะนำโรค			

เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับ ตลาดสดน้ำซ้อย	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระดับ
๒๐. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อที่อยู่ผู้ขายของติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน			๑-๔๐ ระดับดีมาก
๒๑. ที่รองรับมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ๒๒. ที่รวมรวมมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล อย่างเพียงพอและทำความสะอาดอยู่เสมอ			
๒๓. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรองหรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอต่อการใช้ในแต่ละวัน			
๒๔. ห้องส้วมชาย-หญิง ที่ปัสสาวะชาย อ่างล้างมือพร้อมสบู่ ต้องสะอาด ใช้การได้มีจำนวนเพียงพอและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม			
๒๕. มีผู้ทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง			
๒๖. บริเวณห้องส้วมมีที่รองรับมูลฝอยทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด			
๒๗. มีการป้องกันควบคุมสัตว์พาหะนำโรคน้อยปีละ ๒ ครั้ง			
๒๘. มีสัตว์พาหะนำโรคไม่เกินเกณฑ์มาตรฐาน			
๒๙. มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน			
๓๐. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสมใช้การได้ ติดตั้งในบริเวณที่เห็นง่ายและสะดวกต่อการนำมาใช้งาน			
๓๑. จัดให้มีการบำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ			
๓๒. มีการอำนวยความสะดวกด้านการจราจร			
๓๓. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องแต่งกายเรียบร้อย มีสุขวิยาส่วนบุคคลที่ดี			
๓๔. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร			
๓๕. จัดให้มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน			
๓๖. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร			
๓๗. มีการแยกประเภทมูลฝอยเป็นมูลฝอยสดและมูลฝอยทั่วไป			
๓๘. มีกลุ่ม/ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภค หรืออื่นๆ เช่นกิจกรรมการออกกำลังกาย			
๓๙. จัดให้มีการฝึกอบรมผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดในด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขภาพอนามัย			
๔๐. น้ำเสียที่ผ่านออกจากระบบจะต้องได้มาตรฐาน (สำหรับตลาดที่มีขนาดพื้นที่ ตั้งแต่ ๒๕๐๐ ตารางเมตร ขึ้นไป)			

สรุปผลการประเมินด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

☐ ต้องปรับปรุง
 ☐ ระดับพื้นฐาน
 ☐ ระดับดี
 ☐ ระดับดีมาก

๒ ด้านความปลอดภัยอาหาร

ชนิดสารปนเปื้อน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระดับ
๑. สารฟอร์มาลีน (น้ำยาดองศพ)			
๒. สารกันรา (ซาไลซิลิก)			
๓. สารบอแรกซ์			

ชนิดสารปนเปื้อน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระดับ
๔. สารฟอกขาว			
๕. ยาฆ่าแมลง			
๖. สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล)			

ด้านความปลอดภัยอาหาร

๑. ตรวจแจ้งจำหน่ายอาหารสดร้อยละ ๓๐ และต้องไม่พบสารปนเปื้อน
๒. ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีการตรวจสอบสารปนเปื้อน อย่างต่อเนื่องจากหน่วยงานราชการหรือภาคเอกชนที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน
๓. แผงจำหน่ายอาหารทอด ได้รับการตรวจสอบน้ำมันทอดซ้ำ ร้อยละ ๓๐ และต้องพบไม่เกินร้อยละ ๑๐

สรุปผลการประเมินด้านความปลอดภัยอาหาร

☐ ต้องปรับปรุง ☐ ระดับพื้นฐาน ☐ ระดับดี ☐ ระดับดีมาก

๓ ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

เกณฑ์ที่ประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	คำแนะนำ
๑. จัดให้สถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่อง อาหารปลอดภัย โภชนาการ และสัญลักษณ์ของตลาด			
๒. จัดให้มีจุดทดสอบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ๕ ชนิด (สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง)			
๓. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย ๑ จุด และติดป้ายบอกไว้อย่างชัดเจน			

สรุปผลการประเมินด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

☐ ต้องปรับปรุง ☐ ระดับพื้นฐาน ☐ ระดับดี ☐ ระดับดีมาก คำอธิบาย

เกณฑ์การประเมิน

ด้าน	ระดับดี	ระดับดีมาก
๑ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม	ข้อที่ ๑ - ๑๗	ระดับดี และ ตั้งแต่ข้อ ๑๘ - ๔๐
๒ ด้านความปลอดภัยอาหาร ***	ผ่าน ๔ ข้อ	ผ่าน ๕ ข้อ
๓ ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค	ทุกข้อ	ทุกข้อ

สรุปผลการประเมินโดยรวม

☐ ต้องปรับปรุง ☐ ระดับพื้นฐาน ☐ ระดับดี ☐ ระดับดีมาก

ลงชื่อ เจ้าของ

.....

วันที่ให้ข้อมูล/...../.....

ลงชื่อ ผู้ประเมิน

ตำแหน่ง

วันที่ประเมิน/...../.....

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับ ตลาดนัด น้ำซ้อย

ส่วนที่ 1 รายละเอียดตลาด

ชื่อตลาด.....เลขที่.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....
 อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
 เลขที่ใบอนุญาต.....วันที่ออก.....วันหมดอายุ.....ออกโดย
 พื้นที่.....ตรม. เริ่มเปิดทำการ ปี พ.ศ.จำนวนแผง/เปิดขาย...../.....แผง
 เวลาเปิดทำการ ☐ ทุกวัน เวลา ☐ สัปดาห์ละ.....วัน (ระบุวัน.....)
 ชื่อผู้รับใบอนุญาตที่อยู่.....โทรศัพท์.....
 ชื่อผู้ดูแลที่อยู่.....โทรศัพท์.....

1.ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		ระดับ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตรจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยอันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขให้ความเห็นชอบ กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวด 1 ข้อ 5 หน้า 6 ●เพื่อป้องกันไม่ให้มลพิษเข้ามาปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดและป้องกันเหตุรำคาญต่างๆ ที่เกิดจากแหล่งมลพิษ เช่น กลิ่น ควัน สัตว์และแมลงนำโรคเข้ามารบกวนในบริเวณตลาด			ข้อ 1 – 18 ระดับพื้นฐาน
2.บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง ***<u>(เฉพาะระดับดีมาก)</u> โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่ายและไม่มีน้ำขัง)***			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (2) หน้า 9 ●พื้น เช่น พื้นคอนกรีต พื้นปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือ พื้นลาดด้วยยางแอสฟัลต์ ไม่ชำรุดเป็นหลุมเป็นบ่อมีน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก			
3.แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (3) หน้า 9 ●แผงจำหน่ายสินค้าควรทำจากวัสดุแข็งแรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟมไก้า ฯลฯ อยู่ในสภาพดี ไม่แตกชำรุด ●เพื่อป้องกันสิ่งสกปรกจากพื้นปนเปื้อนกับสินค้าที่วางจำหน่ายบนแผง			

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		ระดับ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
4.กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง			ข้อ 1 – 18 ระดับพื้นฐาน
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (6) หน้า 9 ● เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดแก่ผู้ขายและผู้ซื้อ			
5.จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 14 หน้า 10 ● ตามจำนวนและหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชน หรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน ๕๐ เมตร และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด ● ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่๒ ต้องดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาดใช้การได้ดีอีกทั้ง ควรจัดหาสบู่สำหรับล้างมือไว้			
6.จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาดและมีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 15 หน้า 10 ● ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยควรจัดให้มีอย่างเพียงพอ ที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข			
7.แยกการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารออกจากสินค้าประเภทอื่น *** <u>(เฉพาะระดับดีและดีมาก มีการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน)</u>			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 17 หน้า 10 ● เพื่อการดูแลความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร			
8.มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 20 (3) หน้า 11 ● โดยเฉพาะแผงจำหน่าย			
9.จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลว ไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ข้างและลงสู่พื้นตลาด			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 20 (4) หน้า 11 ● แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ข้างและ จะมีน้ำหรือของเหลวมากต้องมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาดโดยอาจมีการต่อท่อหรืออุปกรณ์อื่น			

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		ระดับ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
สำหรับระบายน้ำหรือของเหลวจากแผงลงสู่ท่อระบายน้ำภายในตลาด			
10.ไม่จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 21 (1) หน้า 12			ข้อ 1 - 18 ระดับพื้นฐาน
11.มิให้ผู้ใดนำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้เพื่อจำหน่าย			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 21 (2) หน้า 12			
●ผู้รับใบอนุญาตต้องควบคุม ดูแลหรือควรมีป้ายแจ้งเตือน			
12.มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ,มลพิษที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 21 (9) หน้า 12			
●เช่น เสียงดัง แสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น			
13.ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 24 (1) หน้า 12			
●โรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวก ไข้หวัดใหญ่ ไข้หวัดใหญ่ในกระเพาะอาหาร โรคเรื้อรังในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบี เอชไอ วัณโรค ไข้หวัดใหญ่รวมไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข			
●ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของที่เจ็บป่วยด้วยโรคดังกล่าวต้องหยุดขายและได้รับการรักษาจนกว่าจะหายเป็นปกติ			
14.ระหว่างขายสินค้าประเภทอาหาร ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 24 (3) หน้า 14			
●แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบหรือจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุรา			
15.ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 22 (6) หน้า 13			
●ระดับพื้นฐาน ต้องผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผง			
●ระดับดี ต้องผ่านการอบรมร้อยละ ๕๐-๘๐ ของจำนวนแผง			

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		ระดับ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
●ระดับดีมาก ต้องผ่านการอบรมมากกว่าร้อยละ ๘๐ ขึ้นไปของจำนวนแผง 16.อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิดอาหาร กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (3) หน้า 14 ●อาหารประเภทปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ●การปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน			ข้อ 1 – 18 ระดับพื้นฐาน
17.ในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (4) หน้า 14 ●หลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ทำได้โดยการควบคุมปัจจัยที่สำคัญ ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก ได้แก่ บุคคล อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร สัตว์และแมลงนำโรค ●ในกรณีที่เป็นแผงจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร ต้องจัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วน			
18.เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (5) หน้า 14 ●ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง จาน ชาม ช้อนและส้อม ตะเกียบ และแก้วน้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย			
19.จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (4) หน้า 9 ●จัดไว้สำหรับล้างสินค้า ล้างภาชนะอุปกรณ์ หรือล้างตลาดอย่างเพียงพอ โดยตามกฎกระทรวงไม่ได้กำหนดให้ตลาดต้องจ่ายน้ำตามระบบท่อ อาจเป็นที่เก็บสำรองน้ำไว้ใช้ให้มีปริมาณเพียงพอต่อการการใช้งานในแต่ละวันและสะดวกต่อการนำน้ำมาใช้ แต่เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจแนะนำให้จ่ายน้ำผ่านระบบท่อเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในน้ำใช้ และเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้ขายของ			ข้อ 1 – 23 ระดับดี
20.จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละและแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (4) หน้า 9 ●ผู้รับใบอนุญาตควรจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอย่างน้อย 1 จุด			

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		ระดับ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
21.มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (5) หน้า 9 ●ในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อดักไขมันหรือบ่อกักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้และต้องดูแลมิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน			
22.วางสินค้าประเภทอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 23 (3) หน้า 13			
23.ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 23 (5) หน้า 13 ●วัสดุอื่นใด เช่น รม หรือหลอดไฟ เป็นต้น			ข้อ 1 – 25 ระดับดีมาก
24.ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (1) หน้า 9 ●เพื่อประโยชน์ในการสัญจรของผู้ที่เข้ามาซื้อสินค้าและใช้ในการขนส่งสินค้า อีกทั้งเพื่อป้องกันไม่ให้มีการสร้างแผงจำหน่ายสินค้าแออัดจนเกินไป			
25.อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม			
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (2) หน้า 14 ●ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิ ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ			

สรุปผลการประเมินด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

☐ ต้องปรับปรุง
 ☐ ระดับพื้นฐาน
 ☐ ระดับดี
 ☐ ระดับดีมาก

2. ด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)

ชนิดสารปนเปื้อน	การรับรองผลการตรวจ	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1.สารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ)		
2.สารกันรา (ชาลิซิลิก)		
3.สารบอแรกซ์		

ชนิดสารปนเปื้อน	การรับรองผลการตรวจ	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
4.สารฟอกขาว		
5.น้ำมันทอดซ้ำ(เฉพาะระดับดีมาก)		

ด้านความปลอดภัยอาหาร

๑. ตรวจแผงจำหน่ายอาหารสดร้อยละ ๓๐ และต้องไม่พบสารปนเปื้อน
๒. ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีการตรวจสอบสารปนเปื้อน อย่างต่อเนื่องจากหน่วยงานราชการหรือภาคเอกชนที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน
๓. แผงจำหน่ายอาหารทอด ได้รับการตรวจสอบน้ำมันทอดซ้ำ ร้อยละ ๓๐ และต้องพบไม่เกินร้อยละ ๑๐

สรุปผลการประเมินด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

☐ ต้องปรับปรุง ☐ ระดับพื้นฐาน ☐ ระดับดี ☐ ระดับดีมาก

3.ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน	
	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒
1.จัดให้มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด ประกอบด้วย ชื่อ-นามสกุล (ผู้ขายของ) -ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้สะดวก ประเภทสินค้าที่จำหน่าย		

สรุปผลการประเมินด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

☐ ต้องปรับปรุง ☐ ระดับพื้นฐาน ☐ ระดับดี ☐ ระดับดีมาก

คำอธิบายเกณฑ์การประเมิน

ด้าน	ระดับพื้นฐาน	ระดับดี	ระดับดีมาก
1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม	ข้อที่ 1 - 18	ข้อที่ 1 - 23	ข้อที่ 1 - 25
2. ด้านความปลอดภัยอาหาร	ผ่าน 4 ข้อ	ผ่าน 4 ข้อ	ผ่าน 5 ข้อ
3. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค	ทุกข้อ	ทุกข้อ	ทุกข้อ

สรุปผลการประเมินโดยรวม

☐ ต้องปรับปรุง ☐ ระดับพื้นฐาน ☐ ระดับดี ☐ ระดับดีมาก

ลงชื่อ เจ้าของ
.....

วันที่ให้ข้อมูล/...../.....

ลงชื่อ ผู้ประเมิน
ตำแหน่ง

วันที่ประเมิน/...../.....

แบบสำรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดสุขาภิบาล

ชื่อเจ้าของแฉงลอย..... โทรบริเวณที่ตั้งแฉงลอย.....
 เป็นพื้นที่ ()ทางสาธารณะ ()เอกชน ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....จำนวนผู้ปรุง.....คน, ผู้เสริฟ.....คน
 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม.....คน ใบอนุญาตเลขที่.....ออกเมื่อวันที่.....โดย.....
การตรวจแฉงลอยจำหน่ายอาหารทางบกทิเรีย

[illegible]

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ
1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค			
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)			
4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ			
5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ			
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค 6.1 ต้องสะอาด..... 6.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม..... 6.3 ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว..... 6.4 ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง.....			
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้าง ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
8. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
9. มีการรวบรวมมูลฝอย ล้างภาชนะเพื่อนำไปกำจัด			
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม			
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว			
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด			

ข้อแนะนำ

สรุปผลการประเมิน ☒ ต้องปรับปรุง ☐ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ลงชื่อ เจ้าของ
.....
วันที่/...../.....

ลงชื่อ ผู้ประเมิน
ตำแหน่ง
วันที่ประเมิน/...../.....

แบบสำรวจร้านอาหาร ตามข้อกำหนดสุขาภิบาล

ชื่อร้าน.....ชื่อเจ้าของร้าน.....โทร.....
 ที่อยู่.....จำนวนผู้ปรุง.....คน,ผู้เสิร์ฟ.....คน, ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร.....คน
 ขนาดพื้นที่ () เกิน 200 ตร.ม. () ไม่เกิน 200 ตร.ม. ใบอนุญาตเลขที่.....ออกเมื่อวันที่.....ออกโดย.....

การตรวจแพ่งลอยจำหน่ายอาหารทางแบคทีเรีย

[illegible]

แบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน		
2. ไม่เตรียมอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)		
4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส		
5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
8. เชียงและมิด ต้องสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้		
9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
10. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล		
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา		
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม		
13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงแล้วทุกชนิด		
14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร		
15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงาน จนกว่าจะรักษาให้หายขาด		

สรุปผลการประเมิน

แบบประเมิน “ร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste)

ชื่อร้าน.....ชื่อเจ้าของร้าน.....โทร

ที่อยู่.....จำนวนผู้ปรุง.....คนผู้เสิร์ฟ.....คน, ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร.....คน

ขนาดพื้นที่ () เกิน 200 ตร.ม. () ไม่เกิน 200 ตร.ม. ใบอนุญาตเลขที่.....ออกเมื่อวันที่.....โดย.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล (ข้อ 1-15 ใช้สำหรับการประเมินตนเองเบื้องต้นในการขออนุญาตและการประเมินตามมาตรฐาน CFGT)	ผลการตรวจ	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
<u>สุขลักษณะด้านสถานที่</u>		
1 สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร และสถานที่รับประทานอาหาร แยกเป็นสัดส่วน สะอาดสะอาดจัดเป็นระเบียบ		
2 มีการกำจัดมูลฝอย และ มีการกำจัดน้ำเสีย น้ำโสโครก ถูกหลักสุขาภิบาล (มีบ่อดักไขมัน)		
3 ห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้บริโภค แยกเป็นสัดส่วน (1) ต้องสะอาด (2) มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี (3) มีสบู่ใช้ตลอดเวลา		
<u>การเตรียม / ปิ้ง / ประกอบอาหาร / ล้าง</u>		
4 เตรียมอาหารบนโต๊ะสูง 60 เซนติเมตร (ไม่เตรียมบนพื้น / หน้าห้องน้ำ/ ห้องส้วม)		
5 ล้างภาชนะใส่อาหารด้วยน้ำยา แล้วล้างด้วยน้ำ 2 ครั้ง ล้างสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร		
6 เชียงและมีดสภาพดี แยกระหว่าง (1) อาหารสุก (2) อาหารดิบ (3) ผัก ผลไม้		
7 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดวางเป็นระเบียบในภาชนะสะอาด/ปกปิด สูงจากพื้น 60 ซม.		
<u>ลักษณะของอาหาร</u>		
8 ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรอง เช่น อย. มอก.		
9 อาหารสด (1) ล้างให้สะอาดก่อนปิ้ง (2) เก็บแยกเป็นสัดส่วน (3) เนื้อสัตว์ดิบเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส		
10 อาหารที่ปิ้งแล้ว (1) เก็บในภาชนะสะอาด มีฝาปิด (2) วางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร		
11 น้ำแข็งบริโภค (1) เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด (2) สะอาด ไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวม (3) ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามดัก (4) วางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร		
<u>ลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ)</u>		
12 ผู้สัมผัสอาหาร แต่งกายสะอาด ผู้ปรุงผูกผ้ากันเปื้อนสะอาด สวมหมวก/ ตาข่ายคลุมผม		
13 ผู้สัมผัสอาหาร (1) ล้างมือสะอาดก่อนปิ้ง / ประกอบ / จำหน่ายอาหารและหลังการใช้ส้วมทุกครั้ง (2) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด		
14 ผู้สัมผัสอาหาร ผู้มีบาดแผลที่มีต้องปิดบาดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการทำงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร		
15 ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วย(โรคติดต่อทางน้ำ/ระบบทางเดินอาหาร) ให้หยุดทำงานจนกว่าจะรักษาหาย		
<u>เกณฑ์ระดับ 3 ดาว, 4 ดาว และ 5 ดาว</u>		
16 มีใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายหรือสะสมอาหาร		
17 ผ่านการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดตรวจ SI-2 ต้องไม่พบการปนเปื้อน 90 % (1) อาหาร, น้ำ, น้ำแข็ง 5 ตัวอย่าง (2) ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง (3) มือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง		
18 มีข้อมูลกลางในการให้บริการลูกค้า		
19 มีเมนูสุขภาพในรายการอาหารอย่างน้อย 2 รายการ		
21 บริการด้วยอ้อยาคัยไมตรี ยิ้มแย้มแจ่มใส ใส่ใจบริการลูกค้า		
21 ราคาเป็นธรรม เหมาะสมไม่เอาเปรียบลูกค้า		

ข้อเสนอแนะ (เจ้าหน้าที่)

.....

.....

.....

.....

.....

หมายเหตุ เกณฑ์การประเมิน

ระดับ 5 ดาว (20 คะแนน)	ผ่านเกณฑ์ประเมินทั้ง 20 ข้อ
ระดับ 4 ดาว (17 คะแนน)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ข้อ 1-15) อย่างน้อย 14 ข้อ ผ่านเกณฑ์ระดับดาวข้อที่ 16 และ ข้อที่ 17-20) อย่างน้อย 2 ข้อ
ระดับ 3 ดาว (15 คะแนน)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ข้อ 1-15) อย่างน้อย 12 ข้อ ผ่านเกณฑ์ระดับดาวข้อที่ 16 และ ข้อที่ 17-20) อย่างน้อย 2 ข้อ

สรุปผลการประเมิน

☐ ต้องปรับปรุง ☐ ผ่านเกณฑ์ ระดับ

ลงชื่อ เจ้าของ

.....

วันที่ให้ข้อมูล/...../.....

ลงชื่อ ผู้ประเมิน

ตำแหน่ง

วันที่ประเมิน/...../.....

แบบประเมินการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา

ชื่อผู้ดูแลระบบประปาสกุล.....โทรศัพท์.....

ชื่อผู้ให้ข้อมูลสกุล.....โทรศัพท์.....

ก. ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อการประปา.....ตั้งอยู่ในเขตเทศบาล./อบต.

2. สถานที่ตั้งหมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

3. ก่อสร้างปี พ.ศ..... ให้บริการครอบคลุม.....หลังคาเรือน

5. การประปານี้อยู่ภายใต้ความรับผิดชอบ / กำกับดูแล

☐ เทศบาล/อบต ☐ ประปาหมู่บ้าน ☐ การประปาส่วนภูมิภาค ☐ อื่น ๆ ระบุ.....

6. ผ่านการรับรองเป็นน้ำประปาดื่มได้ ☐ ผ่าน เมื่อปี พ.ศ..... ☐ ไม่ผ่าน

ข. ระบบประปา

1. แหล่งน้ำดิบ

☐ แม่น้ำ ☐ ลำคลอง ☐ สระ , หนอง , บึง ☐ น้ำบาดาล ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

2. การเฝ้าระวังคุณภาพน้ำ 20 ตัวชี้วัด ☐ ตรวจ เมื่อ ☐ ไม่ได้ตรวจ

2. ระบบที่ใช้ ☐ ระบบการกรอง ☐ ระบบการเติมคลอรีน ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

3. สภาพการใช้งานของระบบต่าง ๆ ☐ ใช้ได้ตามปกติ ☐ ใช้ไม่ได้

ค. ระบบฆ่าเชื้อโรค

1. การเติมคลอรีน

☐ ทุกวัน ☐ ทุกสัปดาห์ ☐ อื่น ๆ ระบุ

2. การตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือ

☐ ทุกวัน ☐ ทุกสัปดาห์ ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

3. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำแบบสมบูรณ์

☐ 3 เดือน / ครั้ง ☐ 6 เดือน / ครั้ง ☐ 1 ปี / ครั้ง ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

ง. เก็บตัวอย่างน้ำ และตรวจวัดคลอรีนอิสระคงเหลือ

วัน เดือน ปีตรวจ	จุดเก็บตัวอย่าง	รหัสตัวอย่าง	ปริมาณคลอรีนที่ตรวจวัดได้	ผ่าน	ไม่ผ่าน
	1. ต้นท่อ				
	2. ปลายท่อ				
	3. ปลายท่อ				

สรุปผลการประเมิน ☐ ต้องปรับปรุง

☐ ผ่านเกณฑ์

ลงชื่อผู้ให้ข้อมูล

ลงชื่อ ผู้ประเมิน

.....

ตำแหน่ง

วันที่ให้ข้อมูล/...../.....

วันที่ประเมิน/...../.....

แบบตรวจประเมินมาตรฐานส้วมสาธารณะ

ประเภทสถานที่ ☐ วัด ☐ โรงเรียน ☐ สถานีบริการน้ำมัน ☐ โรงพยาบาล ☐ เทศบาล ☐ อบต.
☐ ห้างสรรพสินค้า ☐ ร้านอาหาร ☐ ตลาดสด ☐ สวนสาธารณะ ☐ แหล่งท่องเที่ยว
☐ สถานีขนส่ง ☐ อื่น ๆ ระบุ.....

1. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อสถานที่ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

2. ข้อมูลห้องส้วม

จำนวนห้องส้วม ไม่แยกเพศ.....ห้อง ห้องส้วมชาย.....ห้อง ที่ปัสสาวะชาย.....ที่ ห้องส้วมหญิง.....ห้อง

3. สถานที่ตั้งส้วมที่สำรวจนี้ มีส่วนคนพิการ หรือไม่

☐ 2.1 มี ☐ 2.2 ไม่มี (ข้ามข้อ 3 ไปประเมินส้วมตามเกณฑ์มาตรฐานในข้อ 4.)

3. ส่วนคนพิการข้างต้น มีลักษณะอย่างไร

3.1 ประตู กว้างตั้งแต่ 90 ซม.ขึ้นไป(รถเข็นคนพิการ เข้าออกได้สะดวก) ☐ 1.ใช่ ☐ 2. ไม่ใช่

3.2 ประตู เป็นแบบ ☐ 1. บานเปิดออกสู่ภายนอก ค้างได้เกิน 90 องศา ☐ 2. บานเลื่อน ☐ 3. อื่นๆ.....

3.3 พื้นห้องส้วม ☐ 1.มีระดับเสมอกับภายนอก หรือมีทางลาด(รถเข็นได้สะดวก)

☐ 2.ไม่มีทางลาด /รถเข็นขึ้นไม่สะดวก

3.4 มีพื้นที่ว่างภายในส้วม เพื่อให้เก้าอี้ล้อหมุนตัวกลับได้ (เส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 เมตร) ☐ 1.ใช่ ☐ 2. ไม่ใช่

3.5 มีราวจับ ☐ 1.มี เป็นแบบ..... ☐ 2. ไม่มี

4. แบบประเมินมาตรฐานส้วมสาธารณะ ตามมาตรฐาน HAS กระทรวงสาธารณสุข

เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการตรวจประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ความสะอาด (H = Healthy) 1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กอดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กอดโถปัสสาวะ อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ สะอาด(ไม่มีฝุ่น หยากไย) ไม่มีคราบสกปรก (ให้สังเกต บริเวณชอกมุม คอห่าน)		
2.1 น้ำใช้ สะอาด(มองดูด้วยตาใส ไม่มีตะกอน) เพียงพอ และไม่มี ลูกน้ำยุง (ในภาชนะเก็บกัก รวมถึงในภาชนะใส่น้ำประดับ ภายใน และบริเวณโดยรอบห้องส้วม) 2.2 ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
3.1 มีกระดาดชำระ เพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (มีไว้จำหน่าย หรือ บริการฟรี) อยู่ในภาชนะที่เตรียมไว้หรือที่แขวนโดยเฉพาะ หรือ 3.2 กรณีมีน้ำประปาเปิดได้ตลอดเวลา ต้องมีสายฉีดน้ำชำระ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สภาพดี ใช้งานได้ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก (ไม่มี คราบสีดำ บริเวณชอก รอยต่อระหว่างโลหะกับเนื้อกระเบื้อง และก๊อกน้ำ)		
5. มีสบู่ล้างมือ อยู่ในภาชนะใส่สบู่ พร้อมให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (ถ้าเป็นสบู่เหลว ที่กดสบู่ต้องใช้งานได้)		

เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการตรวจประเมิน	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
6. มีถังรองรับมูลฝอย แบบมีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม สะอาด ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง ต้องไม่มีขยะมูลฝอยล้นออกมานอกถัง ไม่ควรตั้งอยู่ในห้องส้วม		
7. มีการระบายอากาศดี หมายถึง มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของพื้นที่ห้อง หรือ มีเครื่องระบายอากาศ พัดลมดูดอากาศ และ ไม่มีกลิ่นเหม็น จากอุจจาระปัสสาวะ และกลิ่นจากท่อ หรือ บ่อเกรอะที่ไหลย้อนขึ้นมา ในขณะรดน้ำ หรือ กดชักโครก (ส่วนที่มีการติดตั้งท่อระบายอากาศ จากฐานตั้งส้วมและบ่อเกรอะจะไม่มีปัญหานี้)		
8. ท่อระบายสิ่งปฏิกูล และ ถังเก็บกักอยู่ในสภาพดี ไม่พบรอยแตก ร้าว รั่ว หรือ ชำรุด และ บ่อเก็บกักสิ่งปฏิกูล(อุจจาระ) มีฝาปิด		
9. จัดให้มีการทำความสะอาด เป็นประจำทุกวัน อย่างน้อย วันละ 2 ครั้ง และ มีระบบให้มีเจ้าหน้าที่ทำการควบคุมตรวจตราการทำความสะอาดห้องส้วมเป็นประจำ โดยมีแบบตรวจสอบการทำความสะอาดฯ		
<u>ความเพียงพอ</u> (A = Accessibility)		
10. จัดให้มีส้วมนั่งราบ (แบบนั่งเก้าอี้) สำหรับ ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์ ผู้พิการ หรือ ทูพพลภาพ และประชาชนทั่วไปอย่างน้อย 1 ที่ (จะเป็นระบบชักโครก หรือรดน้ำก็ได้) กรณีผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์ ฯ สามารถเข้าใช้ส้วมได้ ควรมีราวจับ		
11. ห้องส้วม และอุปกรณ์ในห้องส้วมทุกอย่าง พร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ มีการตรวจสอบ ซ่อมบำรุง กรณีอยู่ระหว่างซ่อมแซมให้ติดป้ายแจ้งว่า ชำรุด กำลังซ่อมแซม		
<u>ความปลอดภัย</u> (S = Safety)		
12. บริเวณที่ตั้งส้วม ต้องไม่อยู่ใกล้ตา / เปลี่ยว		
13. จัดให้มี ป้าย หรือ สัญลักษณ์ <u>แยกระหว่าง</u> ห้องส้วมชาย และหญิง ที่ชัดเจน (กรณีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป) ถ้ามีห้องเดียว ถือว่าผ่านเกณฑ์		
14. ประตู ที่จับเปิด - ปิด และ กลอน - ที่ล็อกประตู ด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		
15. พื้นห้องส้วม แห้ง ไม่ลื่น หากพบพื้นไม่แห้ง แต่ ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง ให้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของผู้ประเมิน		
16. แสงสว่าง เพียงพอ สามารถมองเห็น ได้ทั่วบริเวณ (เพื่อให้เห็นความสกปรก อันตราย ฯ) แสงสว่างอย่างน้อย 100 ลักซ์ (คือในสายตาคนปกติ สามารถ มองเห็นลายมือที่อยู่ห่างจากตา ประมาณ 1 ฟุต ได้ชัด)		

อื่นๆ

สรุปผลการประเมิน

☐ ต้องปรับปรุง

☐ ผ่านเกณฑ์

ลงชื่อผู้ให้ข้อมูล

ลงชื่อ ผู้ประเมิน

.....

ตำแหน่ง

วันที่ให้ข้อมูล/...../.....

วันที่ประเมิน/...../.....

แบบสำรวจการสุขาภิบาล ร้านอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะในโรงเรียน

ชื่อร้าน.....โรงเรียน.....วันที่สำรวจ.....

รายการมาตรฐานที่กำหนด	มีหรือใช่	ไม่มีหรือไม่ใช่
1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน		
2. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร(อ.ย.)		
4. อาหารสดได้รับการล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ แยกเก็บ		
5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด		
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือ ตัก โดยเฉพาะ ว่าสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่วางภาชนะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
8. เชียงและมิด มีสภาพดี แยกให้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้		
9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด		
10. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล		
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา		
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงผูกผ้ากันเปื้อน ที่สะอาดสวมหมวก หรือ เน้นคลุมผม		
13. ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด		
14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือมีการปิดแผลให้มิดชิด และหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร		
15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด		

ข้อเสนอแนะ:

สรุปผลการประเมิน ☐ ต้องปรับปรุง ☐ ผ่านเกณฑ์

ลงชื่อเจ้าของ

ลงชื่อ ผู้ประเมิน

.....

ตำแหน่ง

วันที่ให้ข้อมูล/...../.....

วันที่ประเมิน/...../.....

แบบสำรวจการสุขาภิบาล แผนกอนามัยโรงเรียน ที่ถูกสุขลักษณะในโรงเรียน

ชื่อร้าน.....โรงเรียน.....วันที่สำรวจ.....

รายการมาตรฐานที่กำหนด	มีหรือใช่	ไม่มีหรือไม่ใช่
1. แผนกอนามัยที่จำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค		
3. สารปรุงแต่งอาหาร มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)		
4. น้ำดื่มเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ		
5. เครื่องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ		
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค		
6.1 สะอาด		
6.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
6.3 ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว		
6.4 ไม่มีอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง		
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด		
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม		
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว		
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ได้รับการปกปิดแผลให้มิดชิด		

ข้อเสนอแนะ.....

สรุปผลการประเมิน ☐ ต้องปรับปรุง ☐ ผ่านเกณฑ์

ลงชื่อเจ้าของ

ลงชื่อ ผู้ประเมิน

.....

ตำแหน่ง

วันที่ให้ข้อมูล/...../.....

วันที่ประเมิน/...../.....

แบบสำรวจด้านการสุขาภิบาล โรงอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะในสถาบัน (โรงเรียน หน่วยงานอื่นๆ)

ชื่อร้าน.....โรงเรียน.....วันที่สำรวจ.....

รายการมาตรฐานที่กำหนด	มีหรือใช่	ไม่มีหรือไม่ใช่
ก. สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป		
1. สะอาดเป็นระเบียบ		
2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ		
3. มีการระบายอากาศที่ดี สำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ		
ข. บริเวณที่เตรียม – ประงอาหาร		
4. สะอาดเป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง สภาพดี		
5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี		
6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น		
7. โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
ค. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม		
8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท มีทะเบียนรับอาหาร (อย.)		
9. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสดล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง		
10. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพ เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.		
11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ และด้านหน้าของตู้เป็นกระจก		
13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน น้ำ หรืออุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.		
14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจาพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และไม่มีสิ่งอื่นแชร่วมไว้		
ง. ภาชนะอุปกรณ์		
15. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ช้อน ส้อม ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่นสแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว		
16. ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลาและน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสสำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด		
17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์		

รายการมาตรฐานที่กำหนด	มีหรือใช่	ไม่มีหรือไม่ใช่
ล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง		
19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด		
20. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
21. เหยียงมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเหยียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน มีฝาปิดครอบ(ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)		
จ. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก		
22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด		
23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์สู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียงลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง		
24. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียงทิ้ง		
ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม		
25. ห้องน้ำ ห้องส้วมสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ		
26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหารที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม		
ข. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ		
27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน		
28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย		
29. เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง และสำหรับผู้ปรุงมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้		
30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง		

ข้อเสนอแนะ.....

สรุปผลการประเมิน ☐ ต้องปรับปรุง ☐ ผ่านเกณฑ์

ลงชื่อ เจ้าของ/ผู้ดูแล

วันที่ให้ข้อมูล/...../.....

ลงชื่อ ผู้ประเมิน
 ตำแหน่ง

วันที่ประเมิน/...../.....

ชื่อ (รพศ./รพท./รพช.).....สังกัด.....

ที่อยู่ ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ผู้รับผิดชอบ.....ตำแหน่ง.....โทรศัพท์

กิจกรรม / แนวทางการประเมิน	การดำเนินงาน	
	ดำเนินการ	ไม่ดำเนินการ
<u>G : Garbage</u>		
๑. การจัดการมูลฝอยโดยใช้หลัก ๓ Rs		
๒. มีการกำจัดมูลฝอยที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น นำไปเลี้ยงไส้เดือนเพื่อทำปุ๋ย ทำปุ๋ยหมัก		
๓. มีการใช้ประโยชน์จากมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล ตามหลักการสุขาภิบาลอย่างยั่งยืน เช่น หมักทำปุ๋ย ผลิตก๊าซชีวภาพ		
<u>R : Restroom</u>		
พัฒนาส้วมในสถานบริการสาธารณสุขให้ได้มาตรฐานส้วมสาธารณะไทย (HAS)		
<u>E : Environment</u>		
๑. การจัดการสิ่งแวดล้อมที่ช่วยลดโลกร้อนและการจัดสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อสุขภาพโดยนำแนวทางการพัฒนาสถานที่ทำงาน นำอยู่ นำทำงาน (Healthy Work Place) ระดับดีมาก		
๒. ปรับปรุงภูมิทัศน์ให้เหมาะสม สวยงามเลือกปลูกต้นไม้ที่มีขนาดและชนิดพันธุ์ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม สามารถดูดซับมลพิษ และเป็นแหล่งผลิตก๊าซออกซิเจนให้กับบรรยากาศของโลก		
<u>N : Nutrition</u>		
รณรงค์อาหารปลอดภัยรณรงค์การใช้ผักพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง		
๑. โรงพยาบาลที่มีการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ควรมีการรณรงค์ให้โรงครัวของโรงพยาบาล และประชาชนในพื้นที่รับผิดชอบ ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่ปลอดภัย และเป็นผลผลิตที่ได้จากกระบวนการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ เช่น การใช้น้ำหมักชีวภาพ การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยจากสิ่งปฏิกูล ฯลฯ โดยผลผลิตทางการเกษตรดังกล่าว ควรเป็นผลผลิตที่ได้ในท้องถิ่น เพื่อเป็นการช่วยลดพลังงานในการขนส่ง นอกจากนี้ ควรส่งเสริมให้มีการรับประทาน ผักพื้นบ้านอาหารพื้นเมือง โดยยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง		
๒. โรงพยาบาลที่ไม่มีการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ควรมีการรณรงค์เชิญชวนให้ประชาชนในพื้นที่รับผิดชอบ ใช้พืชผักในการประกอบอาหารที่ปลอดภัย และเป็นผลผลิตที่ได้จากกระบวนการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์		

ข้อเสนอแนะ.....

สรุปผลการประเมิน

☐ ต้องปรับปรุง☐ ผ่านเกณฑ์

ลงชื่อ ผู้รับการประเมิน

ลงชื่อ ผู้ประเมิน

ตำแหน่ง

ตำแหน่ง

วันที่ให้ข้อมูล

วันที่ประเมิน

แบบประเมินโรงครัวของโรงพยาบาล ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อ (รพศ. / รพท. / รพช.) สังกัด
 จำนวนเตียง (สามัญ / พิเศษ)...../..... จำนวนผู้ป่วยนอก/ ใน...../..... คนต่อวัน จำนวนเจ้าหน้าที่ทั้งหมด.....คน
 ที่อยู่..... ตำบล.....อำเภอ..... จังหวัด..... เขต (เทศบาล// อบต.).....

จำนวนผู้รับบริการจากโรงครัว (เฉลี่ยต่อวัน)

1. ผู้ป่วยใน คนต่อวัน 2. เจ้าหน้าที่ คนต่อวัน 3. อื่นๆ (ระบุ) คนต่อวัน

จำนวนเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานในโรงครัว

1. นักโภชนาการ / โภชนากร คน 2. ลูกจ้างประจำ คน 3. ลูกจ้างชั่วคราว คน 4. อื่นๆ (ระบุ) คน

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร () เคย เมื่อ..... () ไม่เคย

คำชี้แจง

แบบสำรวจนี้ใช้สำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลซึ่งประกอบด้วย อาหารให้กับผู้ป่วย โดยมีหลักเกณฑ์การตัดสินมาตรฐานดังนี้

- | | |
|---|---|
| 1. โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป | 2. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป |
| 1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ ☐ ครบ 15 ข้อ | 2.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ ☐ และ ☐ ครบ 20 ข้อ |
| 1.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อ ☐ และ ☐ | 2.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานทุกข้อ |
| ครบ 20 ข้อ | ครบ 30 ข้อ |

วิธีการใช้แบบสำรวจ

1. ให้แสดงเครื่องหมาย " / " ในกรณีที่ผลการสำรวจได้มาตรฐานถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ
2. ให้แสดงเครื่องหมาย " x " ในกรณีที่ผลการสำรวจที่ยังไม่ได้มาตรฐาน ไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน
3. ให้แสดงเครื่องหมาย " - " ในกรณีที่ผลการสำรวจที่ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อมาตรฐาน และไม่พบปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการครั้งที่	หมายเหตุ
ก. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร	■ ๑. สะอาดเป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย		
	■ ๒. พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด		
	● ๓. โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม		
	๔. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ		
ข. ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม	■ ๖. อาหาร และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น อย. หรือ มอก.		
	■ ๗. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง		
	๘. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.		
	๙. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะ ที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบและชั้นเก็บของชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม		
	๑๐. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหาร ขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.		
	■ ๑๑. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.		
	■ ๑๒. การล้างอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด		
	● ๑๓. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือ ทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์สำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม		
	■ ๖. อาหาร และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น อย. หรือ มอก.		
ค. ภาชนะอุปกรณ์	■ ๑๔. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียมเมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน		
	■ ๑๕. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อและไม่ติดเชื้อออกจากกัน		
ค. ภาชนะอุปกรณ์	■ ๑๖. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ ๓ ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี		

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการครั้งที่	หมายเหตุ
ค. ภาชนะอุปกรณ์	๑๗. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อโรค หรือ มีตู้อบภาชนะ		
	■ ๑๘. ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด		
	● ๑๙. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด		
	● ๒๐. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)		
ง. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	■ ๒๑. ใช้ถุงขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด		
	๒๒. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือ แหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง		
	๒๓. มีบ่อดักเศษอาหารและบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย		
จ. ห้องน้ำ ห้องส้วม	■ ๒๖. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ		
	● ๒๗. ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว		
	■ ๒๘. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ ตรวจสอบได้		
	■ ๒๙. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน		
ข. การเฝ้าระวัง ความสะอาดของ อาหาร และภาชนะ	๓๐. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง)		

สรุปผลการประเมิน

- ☐ ต้องปรับปรุง
☐ ระดับดี
☐ ระดับดีมาก

ลงชื่อ ผู้รับการประเมิน
ตำแหน่ง
วันที่ให้ข้อมูล/...../.....

ลงชื่อ ผู้ประเมิน
ตำแหน่ง
วันที่ประเมิน/...../.....