

เรื่อง ขอเสนอโครงการอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพประชาชน ประจำปีงบประมาณ 2566

หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต การบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคมัยไข้เจ็บ โดยมีเชื้อโรคและสารปนเปื้อนหลายชนิดที่เป็นอันตรายถึงชีวิต หลักสำคัญในการเลือกรับประทานอาหาร นอกเหนือจากรสชาติอาหารแล้ว สิ่งที่ต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วย คือคุณค่าตามหลักโภชนาการ คุณภาพ ความสะอาดและปราศจากสารปนเปื้อน การบริโภคอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาดปลอดภัย มีคุณค่าตามหลักโภชนาการและปราศจากสารปนเปื้อนนั้น จำเป็นต้องมีระบบการดูแลควบคุม ตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารทุกระบวนการ เพื่อให้ประชาชนสามารถจัดหาอาหารที่สะอาดปลอดภัยมาบริโภคได้

จากการสำรวจข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เทศบาลตำบลเชียงเคียว ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีการขอรับใบอนุญาตและใบรับรองการแจ้งในการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 84 ร้าน ตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลเชียงเคียวเรื่องควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2562 ผลการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย 74 ข้อ ผ่านเกณฑ์จำนวน 71 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 84.52 ไม่ผ่านเกณฑ์จำนวน 13 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 15.48 และผลตรวจสารปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้นผ่านเกณฑ์จำนวน 64 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 76.20 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 20 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 23.80 ดังนั้นจึงต้องมีการดูแลควบคุมกำกับการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน รวมถึงแผงลอยจำหน่ายอาหารและโรงอาหารในสถานศึกษา ซึ่งผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร นับว่าเป็นบุคคลสำคัญในการจัดหาวัตถุดิบปรุง ประกอบ ให้บริการอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการ จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้อง และสามารถทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู่ผู้บริโภค

อาศัยอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ในการควบคุมออกใบอนุญาตประกอบกิจการการค้า ที่เกี่ยวกับการจำหน่ายอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2561 และพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. 2496 กำหนดให้เทศบาลตำบล มีหน้าที่ที่ต้องทำตาม มาตรา 50 (4) ป้องกันและระงับโรคติดต่อ เทศบาลตำบลเชียงเคียว จึงได้จัดทำโครงการอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพประชาชน ประจำปีงบประมาณ 2566 ขึ้น เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและประกันคุณภาพของอาหารให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเป็นมาตรการในการควบคุม กำกับ และตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารและจัดบริการที่สะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค เป็นการลดความเสี่ยงของโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหาร

1.วัตถุประสงค์

1. เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำดื่มที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านจำหน่ายอาหาร โรงอาหาร ศูนย์อาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร
2. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจหลักสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำไปปฏิบัติอย่างถูกต้องและสามารถให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยสู่ผู้บริโภค
3. เพื่อส่งเสริมการจัดบริการอาหารในพื้นที่ตำบลเชียงเคียวให้ถูกสุขลักษณะ
4. เพื่อปรับปรุงยกระดับร้านอาหาร โรงอาหาร ศูนย์อาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาดนัด ให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนด

2. วิธีดำเนินงาน

ขั้นเตรียมการ

1. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติ
2. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน
3. ดำเนินการสำรวจกลุ่มเป้าหมาย
4. จัดซื้อเตรียมอุปกรณ์ในการดำเนินงาน
5. ประชาสัมพันธ์โครงการ

ขั้นดำเนินการ

1. จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้อง
2. ตรวจสอบร้านอาหาร โรงอาหาร ศูนย์อาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยอาศัยเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพและมาตรฐานทางแบคทีเรีย
3. มอบป้ายสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste ให้กับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
4. ประเมินสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของตลาดนัด ตามมาตรฐาน “ตลาดนัดน่าซื้อ”
5. ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร 5 ชนิด ได้แก่ ตรวจสอบฟอร์มาลีน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว และสารโพลีในน้ำมันทอดซ้ำ แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดนัด

ขั้นประเมินและสรุปผลการดำเนินงาน

1. การประเมินผล

- 1.1 การทดสอบความรู้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ก่อนการอบรมและหลังการอบรมต้องผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 - ผู้ประกอบกิจการ แบบทดสอบความรู้ จำนวน 50 ข้อ ต้องผ่านการทดสอบ จำนวน 40 ข้อ
 - ผู้สัมผัสอาหาร แบบทดสอบความรู้ จำนวน 20 ข้อ ต้องผ่านการทดสอบ จำนวน 16 ข้อ

1.2 ประเมินผลการตรวจร้านอาหาร โรงอาหาร ศูนย์อาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพและมาตรฐานทางแบคทีเรีย

2. สรุปผลการดำเนินงาน

3. เป้าหมาย

1. ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารร้านอาหาร ศูนย์อาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 111 แห่ง
2. อบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 50 คน

4. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือน มิถุนายน ถึง กันยายน 2566

5. สถานที่ดำเนินการ

1. ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหารในสถานศึกษา ในเขตพื้นที่ตำบลเชียงเครือ
2. หอประชุมประชาคมตำบลเชียงเครือ สำนักงานเทศบาลตำบลเชียงเครือ

6. งบประมาณ

งบประมาณจากกองทุนหลักประกันสุขภาพตำบลเทศบาลตำบลเชียงเครือ จำนวนเงิน 46,509 บาท รายละเอียดดังนี้

อบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ร้านอาหาร โรงอาหาร ศูนย์อาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร เป็นเงิน 10,550 บาท

1. ค่าตอบแทนวิทยากร 6 ชม.ๆละ 600 บาท	เป็นเงิน	3,600 บาท
2. ค่าอาหารผู้เข้าอบรม 50 คน x 80 บาท)	เป็นเงิน	4,000 บาท
3. ค่าอาหารผู้เข้าอบรม 50 คน x 25 บาท x 2 มื้อ)	เป็นเงิน	2,500 บาท
4. ค่าป้ายโครงการขนาด 1.5 x 2 เมตร ตารางเมตรละ 150 บาท	เป็นเงิน	450 บาท

ตรวจสุขภาพโภชนาการ เป็นเงิน 35,959 บาท

1. ค่าชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) จำนวน 1,350 ชุด x 20 บาท	เป็นเงิน	27,000 บาท
2. ค่าชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร จำนวน 20 ชุด x 45 บาท	เป็นเงิน	900 บาท
3. ค่าชุดทดสอบสารฟอกขาว จำนวน 2 ชุด x 210 บาท	เป็นเงิน	420 บาท
4. ค่าชุดทดสอบบอแรกซ์ จำนวน 4 ชุด x 265 บาท	เป็นเงิน	1,060 บาท
5. ค่าชุดทดสอบกรดซาลิซิลิกในอาหาร (สารกันรา) จำนวน 1 ชุด x 290 บาท	เป็นเงิน	290 บาท
6. ชุดทดสอบสารโพแทสเซียมในน้ำมันทอดซ้ำ จำนวน 1 ชุด x 1,125 บาท	เป็นเงิน	1,125 บาท
7. วัสดุและอุปกรณ์ชุดตรวจ	เป็นเงิน	3,414 บาท
- ถุงมือ จำนวน 4 กล่อง ๆ ละ 250บาท	เป็นเงิน	1,000 บาท
- สำลือก้อน ขนาด 0.35 (450g) จำนวน 1 ห่อๆละ 198 บาท	เป็นเงิน	198 บาท
- แอลกอฮอล์ 70 % ขนาด 450 ml จำนวน 4 ชุด ๆ ละ 52 บาท	เป็นเงิน	208 บาท
- แอลกอฮอล์ 95 % ขนาด 450 ml จำนวน 4 ชุด ๆ ละ 125 บาท	เป็นเงิน	500 บาท
- ไม้พันสำลีชนิดปลอดเชื้อ จำนวน 1,400 ก้านๆ ละ 1 บาท	เป็นเงิน	1,400 บาท
- สติกเกอร์ จำนวน 2 แพค ๆ ละ 54 บาท	เป็นเงิน	108 บาท
8. ค่าถ่ายเอกสาร	เป็นเงิน	1,750 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 46,509 บาท (สี่หมื่นหกพันห้าร้อยเก้าบาทถ้วน)

7. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ลดความเสี่ยงจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ไม่เกิดโรคทางเดินอาหาร
2. ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจหลักสุขภาพอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล กฎหมายที่เกี่ยวข้อง สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขภาพอาหารได้อย่างถูกต้อง
3. สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร มีการจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค
4. ร้านอาหาร โรงอาหาร ศูนย์อาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลเชียงเคี่ยน ได้มาตรฐาน “ร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste) และตลาดนัดได้มาตรฐาน “ตลาดนัดน่าซื้อ”

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการอบรมสรุปได้ ดังนี้

- 1) ผลการทดสอบความรู้ก่อน - หลังการอบรม ของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร จำนวน 19 คน ผู้เข้ารับการอบรมมีคะแนนทดสอบก่อนการอบรมโดยเฉลี่ย คะแนนสูงสุด 45 คะแนน คะแนนต่ำสุด 19 คะแนน หลังการอบรมมีคะแนนโดยเฉลี่ยเป็น คะแนนสูงสุด 48 คะแนน คะแนนต่ำสุด 44 คะแนน มีผู้สอบทำคะแนนทดสอบผ่านเกณฑ์ จำนวน 19 คน
- 2) ผลการทดสอบความรู้ก่อน - หลังการอบรม ของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 31 คน ผู้เข้ารับการอบรมมีคะแนนทดสอบก่อนการอบรมโดยเฉลี่ย คะแนนสูงสุด 11 คะแนน คะแนนต่ำสุด 9 คะแนน หลังการอบรมมีคะแนนโดยเฉลี่ยเป็น คะแนนสูงสุด 20 คะแนน คะแนนต่ำสุด 16 คะแนน มีผู้สอบทำคะแนนทดสอบผ่านเกณฑ์ จำนวน 31 คน

ตารางที่ 1 : จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบกิจการร้านอาหารที่เข้ารับการอบรมจำแนกตามระดับคะแนนการทดสอบก่อน – หลังการอบรม โดยกำหนดคะแนนผ่านเกณฑ์มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 80

ระดับคะแนน (คะแนนเต็ม 50 คะแนน)	N (17) ก่อนการอบรม		N (17) หลังการอบรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
คะแนนผ่านเกณฑ์ (≥ 43 คะแนน)	12	63.16	19	100
คะแนนไม่ผ่านเกณฑ์ (≤ 42 คะแนน)	7	36.84	0	0

ตารางที่ 2 : จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารที่เข้ารับการอบรมจำแนกตามระดับคะแนนการทดสอบก่อน – หลังการอบรม โดยกำหนดคะแนนผ่านเกณฑ์มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 80

ระดับคะแนน (คะแนนเต็ม 20 คะแนน)	N (33) ก่อนการอบรม		N (33) หลังการอบรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
คะแนนผ่านเกณฑ์ (≥ 16 คะแนน)	21	67.74	31	100
คะแนนไม่ผ่านเกณฑ์ (≤ 15 คะแนน)	10	32.26	0	0

ส่วนที่ 2 ตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย 74 ข้อ
 กลุ่มตัวอย่างในการดำเนินงานครั้งนี้ เป็นร้านจำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่ ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมือง จังหวัด
 สกลนคร จำนวน 84 ร้านและโรงอาหารในสถานศึกษาและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก จำนวน 12 แห่ง ผลการดำเนินงาน
 นำเสนอได้ดังนี้

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
 ร้านอาหารของกรมอนามัย

ข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ ร้านอาหารของกรมอนามัย 74 ข้อ	ระดับเกณฑ์		
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่าง ให้บริการ	81 (96.42)	3 (3.58)	0 (0)
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	82 (97.61)	2 (2.39)	0 (0)
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุม ผลิตภัณฑ์ยาสูบ	84 (100)	0 (0)	0 (0)
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่ บริโภคอาหาร	65 (77.39)	2 (2.39)	17 (20.23)
5. โตะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภค สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มี คราบสกปรก	83 (98.80)	1 (1.20)	0 (0)
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทาน อาหาร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทาน ร่วมกัน	67 (79.77)	0 (0)	17 (20.23)
8. ไม่ใช้ภาชนะหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทาน อาหาร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทินแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการ ปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้อง ได้มาตรฐาน มอก.	84 (100)	0 (0)	0 (0)
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกัน อัคคีภัย	67 (79.77)	0 (0)	17 (20.23)
11. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ ง่าย	84 (100)	0 (0)	0 (0)
12. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร บนพื้น	81 (96.42)	3 (3.58)	0 (0)
13. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบ น้ำมัน	82 (97.61)	2 (2.39)	0 (0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
ร้านอาหารของกรมอนามัย (ต่อ)

ข้อกำหนดพื้นฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับด้าน ร้านอาหารของกรมอนามัยทั้งหมด 74 ข้อ	ระดับเกณฑ์		
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
14. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และ หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	67 (79.77)	0 (0)	17 (20.23)
15. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มี สบู่ใช้ตลอดเวลา	67 (79.77)	0 (0)	17 (20.23)
16. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มี สภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	84 (100)	0 (0)	0 (0)
17. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และ บริเวณหน้าห้องส้วม	84 (100)	0 (0)	0 (0)
18. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
19. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจาก บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลาก หรือป้ายที่ชัดเจน	84 (100)	0 (0)	0 (0)
20. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
21. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด มิดชิด	84 (100)	0 (0)	0 (0)
22. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	84 (100)	0 (0)	0 (0)
23. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	82 (97.61)	2 (2.39)	0 (0)
24. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษ อาหารตกค้าง	82 (97.61)	2 (2.39)	0 (0)
25. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่ สาธารณะ	82 (97.61)	2 (2.39)	0 (0)
26. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่ พร้อม ใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	46 (50.40)	0 (0)	38 (49.60)
27. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	46 (50.40)	0 (0)	38 (49.60)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
ร้านอาหารของกรมอนามัย (ต่อ)

ข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ ร้านอาหารของกรมอนามัย 74 ข้อ	ถูกต้องครบถ้วน จำนวน (ร้อยละ)	ระดับเกณฑ์	ไม่มีกิจกรรม จำนวน (ร้อยละ)
		ต้องปรับปรุง จำนวน (ร้อยละ)	
28. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ ใช้ตลอดเวลา	46 (50.40)	0 (0)	38 (49.60)
29. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิด ตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	46 (50.40)	0 (0)	38 (49.60)
30. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบ บริการตนเอง (บุฟเฟ่) แสงสว่าง อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ	79 (94.04)	5 (5.96)	0 (0)
31. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ	84 (100)	0 (0)	0 (0)
32. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์	84 (100)	0 (0)	0 (0)
33. ห้องแช่เย็น แสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์	84 (100)	0 (0)	0 (0)
34. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์	84 (100)	0 (0)	0 (0)
35. ห้องส้วม แสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์	46 (54.77)	0 (0)	38 (45.23)
36. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิด ธรรมชาติ	84 (100)	0 (0)	0 (0)
37. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศา เซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 เซนติเมตร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
38. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้ มีการล้าง ก่อนนำมาปรง หรือเก็บ	84 (100)	0 (0)	0 (0)
39. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
40. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	84 (100)	0 (0)	0 (0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
ร้านอาหารของกรมอนามัย (ต่อ)

ข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ ร้านอาหารของกรมอนามัยทั้งหมด 74 ข้อ	ระดับเกณฑ์		
	ถูกต้องครบถ้วน จำนวน (ร้อยละ)	ต้องปรับปรุง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่มีกิจกรรม จำนวน (ร้อยละ)
41. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่ สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
42. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถ ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	84 (100)	0 (0)	0 (0)
43. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	84 (100)	0 (0)	0 (0)
44. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	0 (0)	0 (0)	84 (100)
45. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยก เป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	84 (100)	0 (0)	0 (0)
46. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	84 (100)	0 (0)	0 (0)
47. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
48. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรिमน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	82 (97.61)	2 (2.39)	0 (0)
49. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
50. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	84 (100)	0 (0)	0 (0)
51. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุง คุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	84 (100)	0 (0)	0 (0)
52. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	84 (100)	0 (0)	0 (0)
53. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	84 (100)	0 (0)	0 (0)
54. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มี ฝาปิด	84 (100)	0 (0)	0 (0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
ร้านอาหารของกรมอนามัย (ต่อ)

ข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ ร้านอาหารของกรมอนามัยทั้งหมด 74 ข้อ	ระดับเกณฑ์		
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
55. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณวางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	84 (100)	0 (0)	0 (0)
56. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง โดยเฉพาะ	84 (100)	0 (0)	0 (0)
57. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	84 (100)	0 (0)	0 (0)
58. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กลังที่มีฝาปิด เป็นต้น	84 (100)	0 (0)	0 (0)
59. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ สุกเนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	84 (100)	0 (0)	0 (0)
60. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	84 (100)	0 (0)	0 (0)
61. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
62. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ที่จัดไว้บริการ อาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
63. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาดมีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
64. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	84 (100)	0 (0)	0 (0)
65. ที่สำหรับล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	84 (100)	0 (0)	0 (0)
66. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.	84 (100)	0 (0)	0 (0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
ร้านอาหารของกรมอนามัย (ต่อ)

ข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ ร้านอาหารของกรมอนามัยทั้งหมด 74 ข้อ	ระดับเกณฑ์		
	ถูกต้องครบถ้วน จำนวน (ร้อยละ)	ต้องปรับปรุง จำนวน (ร้อยละ)	ไม่มีกิจกรรม จำนวน (ร้อยละ)
67. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วย น้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่อง ล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	84 (100)	0 (0)	0 (0)
68. มีการฆ่าเชื้อภาชนะภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/การอื่นเช่นน้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	84 (100)	0 (0)	0 (0)
69. มีหลักฐานการตรวจสอบสภาพในปิ่นๆ ให้ตรวจสอบได้	84 (100)	0 (0)	0 (0)
70. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติ	84 (100)	0 (0)	0 (0)
71. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุก คน	72 (88.71)	12 (14.29)	0 (0)
72. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่ สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	84 (100)	0 (0)	0 (0)
73. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อม บริโภค	84 (100)	0 (0)	0 (0)
74. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	84 (100)	0 (0)	0 (0)

จากตารางที่ 1 พบว่ากลุ่มตัวอย่าง ผ่านข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย
ที่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด 3 ลำดับแรก

3,6,8,9,11,16,17,18,19,20,21,22,31,32,33,34,36,37,38,39,40,41,42,43,45,46,47,49,50,51,52,53,54,55,5
6,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70,72,73,74 คิดเป็นร้อยละ 100 รองลงมา คือ ข้อ 5 คิดเป็นร้อย
ละ 98.00 และ ข้อ 2,13,23,24,25,48 คิดเป็นร้อยละ 97.61

ส่วนที่ 3 แบบตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย

1. ตัวอย่างอาหารที่ผลิตจากร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
2. ภาชนะที่ใช้ ได้แก่ จาน ชาม ช้อน ตะเกียบ เป็นต้น จำนวน 3 ตัวอย่าง
3. มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

2. การตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM

รายการตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ			
		ผ่านเกณฑ์		ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ตัวอย่างอาหาร (5)	420	382	90.96	38	9.04
ภาชนะ (จาน ช้อน แก้ว 3)	252	212	84.12	40	15.88
มือผู้สัมผัสอาหาร (2)	168	136	80.96	32	19.04

จากตารางที่ 2 พบว่าการตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM ตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 90.96 ภาชนะ (จาน ช้อน แก้ว) ร้อยละ 84.12 และมือผู้สัมผัสอาหาร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 80.96

3. สรุปผลการตรวจตาม ข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย และตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM

ตารางที่ 3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย และตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM

รายการ	ผ่านเกณฑ์		ไม่ผ่านเกณฑ์	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	(จำนวน)	(ร้อยละ)	(จำนวน)	(ร้อยละ)
1.ตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย (74ข้อ)	71	(84.52)	13	(15.48)
2.ตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM	64	(76.20)	20	(23.80)

จากตารางที่ 3 พบว่า ผลการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย (74ข้อ) ผ่านเกณฑ์ จำนวน 71 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 84.52 ตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM ผ่านเกณฑ์ จำนวน 64 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 76.20

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร จำนวน 75 ข้อ (5 หมวด)

ตารางที่ 4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน สรุปผลการดำเนินงาน

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ระดับเกณฑ์	
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	12 (100)	0 (0)
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	12 (100)	0 (0)
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	12 (100)	0 (0)
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร	12 (100)	0 (0)
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภค สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก	12 (100)	0 (0)
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	12 (100)	0 (0)
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	12 (100)	0 (0)
8. ไม่ใช้กำซุงหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	12 (100)	0 (0)
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทินแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐานมอก.	12 (100)	0 (0)
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	12 (100)	0 (0)
11. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	12 (100)	0 (0)
12. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	12 (100)	0 (0)
13. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	12 (100)	0 (0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาล
อาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ระดับเกณฑ์	
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
14. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และ หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	12 (100)	0 (0)
15. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ ตลอดเวลา	12 (100)	0 (0)
16. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	12 (0)	0 (0)
17. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า ห้องส้วม	12 (100)	0 (0)
18. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	12 (100)	0 (0)
19. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	12 (100)	0 (0)
20. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	12 (100)	0 (0)
21. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	12 (100)	0 (0)
22. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบ สกปรก	12 (100)	0 (0)
23. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	12 (100)	0 (0)
24. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหาร ตกค้าง	12 (100)	0 (0)
25. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	12 (100)	0 (0)
26. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อม ใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	12 (100)	0 (0)
27. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	12 (100)	0 (0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาล
อาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ระดับเกณฑ์	
	ถูกต้องครบถ้วน จำนวน (ร้อยละ)	ต้องปรับปรุง จำนวน (ร้อยละ)
28. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	12 (100)	0 (0)
29. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	12 (100)	0 (0)
30. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ้) แสงสว่าง อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ	12 (100)	0 (0)
31. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ	12 (100)	0 (0)
32. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์	12 (100)	0 (0)
33. ห้องแช่เย็น แสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์	12 (100)	0 (0)
34. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์	12 (100)	0 (0)
35. ห้องส้วม แสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์	12 (100)	0 (0)
36. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	12 (100)	0 (0)
37. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12 (100)	0 (0)
38. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้ มีการล้าง ก่อนนำมาปรงหรือเก็บ	12 (100)	0 (0)
39. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12 (100)	0 (0)
40. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	12 (100)	0 (0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาล
อาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ระดับเกณฑ์	
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
41. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12 (100)	0 (0)
42. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการ ปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	12 (100)	0 (0)
43. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	12 (100)	0 (0)
44. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บ ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	12 (100)	0 (0)
45. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บ แยก เป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	12 (100)	0 (0)
46. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	12 (100)	0 (0)
47. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูง จากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	12 (100)	0 (0)
48. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรिमน้ำ หรือ มี อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	12 (100)	0 (0)
49. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12 (100)	0 (0)
50. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องต้ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	12 (100)	0 (0)
51. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	12 (100)	0 (0)
52. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	12 (100)	0 (0)
53. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	12 (100)	0 (0)
54. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	12 (100)	0 (0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาล
อาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ระดับเกณฑ์	
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
55. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณ วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	12 (100)	0 (0)
56. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง โดยเฉพาะ	12 (100)	0 (0)
57. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	12 (100)	0 (0)
58. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	12 (100)	0 (0)
59. เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	12 (100)	0 (0)
60. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	12 (100)	0 (0)
61. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบใน ภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12 (100)	0 (0)
62. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บใน ภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12 (100)	0 (0)
63. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาดมีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษา คุณภาพอาหาร	12 (100)	0 (0)
64. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	12 (100)	0 (0)
65. ที่สำหรับล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12 (100)	0 (0)
66. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ใน ภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.	12 (100)	0 (0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาล
อาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ระดับเกณฑ์	
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
67. ล้างภาชนะๆ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้ มาตรฐาน	12 (100)	0 (0)
68. มีการฆ่าเชื้อภาชนะภายหลังการทำมาสะอาด เช่น ตากแดด/การอื่นเช่นน้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	12 (100)	0 (0)
69. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นๆ ให้ตรวจสอบได้	12 (100)	0 (0)
70. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติ	12 (100)	0 (0)
71. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน	12 (100)	0 (0)
72. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวม หมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการ ปนเปื้อนได้	12 (100)	0 (0)
73. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	12 (100)	0 (0)
74. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ ปฏิบัติงานด้านอาหาร	12 (100)	0 (0)
75. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการ ปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัส อาหาร (อ.13) ความถี่ 3เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	12 (100)	0 (0)

จากตารางที่ 1 พบว่าโรงอาหารในโรงเรียน ผ่านข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารใน
โรงเรียน จำนวน 74 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 100

การตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารภาชนะอุปกรณ์และมีผู้สัมผัสอาหารสำหรับโรงเรียน
 ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ
 SI MEDIUM

รายการตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ			
		ผ่านเกณฑ์		ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ตัวอย่างอาหาร (5)	60	60	100	0	0
ภาชนะ (จาน ช้อน แก้ว 3)	36	36	100	0	0
มือผู้สัมผัสอาหาร (2)	24	24	100	0	0

จากตารางที่ 2 พบว่าการตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM ตัวอย่างอาหาร
 ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 100

สรุปผลการตรวจตาม ข้อกำหนด

ตารางที่ 3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
 สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน และตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM

รายการ	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
1.ตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาล อาหารสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย (75ข้อ)	12 (100)	0 (0)
2.ตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุด ทดสอบ SI MEDIUM	12 (100)	0 (0)

จากตารางที่ 3 พบว่า ผลการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย
 (75ข้อ) ผ่านเกณฑ์ จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 100 ตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI
 MEDIUM ผ่านเกณฑ์ จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 100

ข้อเสนอแนะ

1. เทศบาลตำบลเชียงเครือควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้สะอาด ปลอดภัย แก่ผู้บริโภค
 ให้ถูกสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
2. เทศบาลตำบลเชียงเครือควรควบคุมกำกับ ให้ผู้ประกอบการกำจัดน้ำเสียที่เกิดจากการปรุงประกอบ
 ล้างภาชนะ ควรผ่านถังดักไขมัน หรือ ปรับปรุงคุณภาพให้มีความเหมาะสมก่อนทิ้งลงสู่ร่องระบายน้ำ
3. เทศบาลตำบลเชียงเครือควรประชาสัมพันธ์ ทำความเข้าใจ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟ
 เห็นความสำคัญในการสวมหมวกการใช้ถุงมือ ที่คีบอาหาร แทนการหยิบจับอาหารโดยตรงขณะปรุงหรือเสิร์ฟ
4. เทศบาลตำบลเชียงเครือควรควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการจัดทำที่ล้างมือพร้อมสบู่/น้ำยา
 ทำความสะอาดให้กับผู้รับบริการล้างมือให้สะอาดก่อนการบริโภคอาหาร