

สรุปผลการดำเนินงาน

แบบตรวจมาตรฐานสุขลักษณะร้านขายของชำ จำนวน 14 ข้อ (3 หมวด)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านขายของชำ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ระดับเกณฑ์	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
1. ชั้นวางของ พื้นร้าน และบริเวณโดยรอบสะอาด	76 (93.82)	5 (6.18)
2. มีถังขยะเพียงพอ และกำจัดขยะทุกวัน	81 (100)	0 (0)
3. ชั้นวางของเพียงพอ และแข็งแรง	79 (97.53)	2 (2.47)
4. คัดแยกประเภทสินค้า ของกินของใช้และวัตถุดิบตรายออก จากกัน	81 (100)	0 (0)
5. จัดวางสินค้าแต่ละประเภทไว้เป็นระเบียบ	75 (92.60)	6 (7.40)
6. อาหารประเภทของสด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.	78 (96.30)	3 (3.70)
7. อาหารและวัตถุดิบปราศจากสารปนเปื้อน (6ชนิด)	79 (97.53)	2 (2.47)
8. ไม่มีผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีเครื่องหมาย อย.จำหน่าย*	81 (100)	0 (0)
9. ไม่มียาแผนปัจจุบัน ยาชุดจำหน่าย ยกเว้นยาสามัญประจำบ้าน*	81 (100)	0 (0)
10. ไม่มีเครื่องสำอางที่ผิดกฎหมายจำหน่าย*	81 (100)	0 (0)
11. ไม่มีผลิตภัณฑ์ที่หมดอายุหรือเสื่อมคุณภาพจำหน่าย*	81 (100)	0 (0)
12. มีการแสดงราคาผลิตภัณฑ์ทุกชนิด	42 (51.86)	39 (48.14)
13. มีป้ายแสดงวันผลิต/วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิด	81 (100)	0 (0)
14. ผู้ประกอบการรู้จักเครื่องหมาย อย. และฉลากอาหารที่ ถูกต้อง	81 (100)	0 (0)

จากตารางที่ 1 พบว่าร้านขายของชำ ผ่านข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร0ของกรมอนามัยที่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด 3 ลำดับแรก ข้อ 2,4,8,9,10,11,13,14 คิดเป็นร้อยละ 100 รองลงมาคือ ข้อ 3,7 คิดเป็นร้อยละ 97.53 และข้อ 6 คิดเป็นร้อยละ 96.30

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาล
อาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ระดับเกณฑ์	
	ถูกต้อง ครบถ้วน จำนวน (ร้อยละ)	ต้องปรับปรุง จำนวน (ร้อยละ)
14. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และ หรือ พัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	1 (100)	0 (0)
15. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ ตลอดเวลา	1 (100)	0 (0)
16. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มี คราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	1 (0)	0 (0)
17. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้อง ส้วม	1 (100)	0 (0)
18. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	1 (100)	0 (0)
19. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	1 (100)	0 (0)
20. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	1 (100)	0 (0)
21. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	1 (100)	0 (0)
22. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบ สกปรก	1 (100)	0 (0)
23. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	1 (100)	0 (0)
24. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหาร ตกค้าง	1 (100)	0 (0)
25. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	1 (100)	0 (0)
26. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อม ใช้ งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	1 (100)	0 (0)

27. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	1	0
	(100)	(0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาล
อาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ระดับเกณฑ์	
	ถูกต้อง	ต้องปรับปรุง
	ครบถ้วน	
	จำนวน	จำนวน
	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)
28. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	1	0
	(100)	(0)
29. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	1	0
	(100)	(0)
30. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) แสงสว่าง อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ	1	0
	(100)	(0)
31. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ	1	0
	(100)	(0)
32. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์	1	0
	(100)	(0)
33. ห้องแช่เย็น แสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์	1	0
	(100)	(0)
34. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์	1	0
	(100)	(0)
35. ห้องส้วม แสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์	1	0
	(100)	(0)
36. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	1	0
	(100)	(0)
37. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1	0
	(100)	(0)
38. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้ มีการล้าง ก่อนนำมาปรงหรือเก็บ	1	0
	(100)	(0)
39. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1	0
	(100)	(0)
40. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	1	0
	(100)	(0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาล
อาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ระดับเกณฑ์	
	ถูกต้อง	ต้องปรับปรุง
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
41. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสม กับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1 (100)	0 (0)
42. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการ ปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	1 (100)	0 (0)
43. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	1 (100)	0 (0)
44. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่ อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	1 (100)	0 (0)
45. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยก เป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	1 (100)	0 (0)
46. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	1 (100)	0 (0)
47. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจาก พื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	1 (100)	0 (0)
48. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรिमน้ำ หรือ มี อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	1 (100)	0 (0)
49. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1 (100)	0 (0)
50. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องต้ม สะอาด ได้ มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง	1 (100)	0 (0)
51. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตาม คำแนะนำของเจ้าหน้าที่	1 (100)	0 (0)
52. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	1 (100)	0 (0)
53. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.	1 (100)	0 (0)
54. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	1 (100)	0 (0)

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาล
อาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ระดับเกณฑ์	
	ถูกต้อง	ต้องปรับปรุง
	ครบถ้วน	
	จำนวน	จำนวน
	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)
55. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณวางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	1 (100)	0 (0)
56. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	1 (100)	0 (0)
57. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	1 (100)	0 (0)
58. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ ก่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	1 (100)	0 (0)
59. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุกเนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	1 (100)	0 (0)
60. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	1 (100)	0 (0)
61. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1 (100)	0 (0)
62. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1 (100)	0 (0)
63. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาดมีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	1 (100)	0 (0)
64. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	1 (100)	0 (0)
65. ที่สำหรับล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1 (100)	0 (0)
66. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะดวก และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.	1 (100)	0 (0)

อาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ต่อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ระดับเกณฑ์	
	ถูกต้อง	ต้องปรับปรุง
	ครบถ้วน	
	จำนวน	จำนวน
	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)
67. ล้างภาชนะๆ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน	1 (100)	0 (0)
68. มีการฆ่าเชื้อภาชนะภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตาก แดด/การอื่นเช่นน้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	1 (100)	0 (0)
69. มีหลักฐานการตรวจสอบสภาพในปีนั้นๆ ให้ตรวจสอบได้	1 (100)	0 (0)
70. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติ	1 (100)	0 (0)
71. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาล อาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน	1 (100)	0 (0)
72. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	1 (100)	0 (0)
73. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1 (100)	0 (0)
74. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	1 (100)	0 (0)
75. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	1 (100)	0 (0)
จากตารางที่ 1 พบว่าโรงอาหารในโรงเรียน ผ่านข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร จำนวน 75 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 100		

การตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารภาชนะอุปกรณ์และมีผู้สัมผัสอาหารสำหรับโรงอาหาร ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM

รายการตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ			
		ผ่านเกณฑ์		ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ตัวอย่างอาหาร (5)	30	23	76.67	7	23.33
ภาชนะ (จาน ช้อน แก้ว 3)	6	6	100	0	0
มือผู้สัมผัสอาหาร (2)	6	4	66.67	2	33.33

จากตารางที่ 2 พบว่าการตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM ตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 76.67 ภาชนะ (จาน ช้อน แก้ว) ร้อยละ 100 และมือผู้สัมผัสอาหาร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 66.67

สรุปผลการตรวจตาม ข้อกำหนด

ตารางที่ 3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร และตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM

รายการ	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
1.ตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย (75ข้อ)	1 (100)	0 (0)
2.ตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM	4 (66.67)	2 (33.33)

จากตารางที่ 3 พบว่า ผลการตรวจข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย (75ข้อ) ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 100 ตรวจประเมินทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ SI MEDIUM ผ่านเกณฑ์จำนวน 4 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 66.67