



ที่ กท ๔๙๐๔/๒๕๕๕

สำนักงานเขตพระโขนง

๑๗๙๒ ถนนสุขุมวิท กทม.๑๐๒๖๐

๑๑ ตุลาคม ๒๕๕๕

เรื่อง ส่งผลตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหาร และคุณภาพอาหารของโรงเรียน

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนนานาชาติแองโกลสิงคโปร์

อ้างถึง หนังสือสำนักงานเขตพระโขนงที่ กท ๔๙๐๔/๓๘๙๖ ลงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๕๕

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลตรวจประเมินสุขลักษณะด้านกายภาพ และคุณภาพอาหาร

ตามหนังสือที่อ้างถึง สำนักงานเขตพระโขนงขอความร่วมมือเข้าตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหาร และคุณภาพอาหารของโรงเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๕ ภาคเรียนที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑ - ๑๕ สิงหาคม ๒๕๕๕ นั้น

สำนักงานเขตพระโขนงโดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ได้ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในโรงเรียนนานาชาติแองโกลสิงคโปร์ เมื่อวันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๕๕ สรุปผลการตรวจประเมินได้ ดังนี้

๑. ผลตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน (ด้านกายภาพ) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับ ดีมาก

๒. ผลตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนในอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น(Test kit) จำนวน ๒ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี

๓. ผลตรวจสอบความสะอาดทางแบคทีเรียของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

พร้อมหนังสือนี้ได้แนบผลการตรวจประเมิน และข้อเสนอแนะมาเพื่อทราบ และปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางวิมลรัตน์ เศษฐอนันต์)
ผู้อำนวยการเขตพระโขนง

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

โทร ๐ ๒๓๑๑ ๓๕๓๘

โทรสาร ๐ ๒๓๑๑ ๓๕๓๘

แบบประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน (โรงอาหาร) ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ (ภาคเรียนที่ ๑)

ชื่อโรงเรียน นานาชาติแองโกลสิงคโปร์

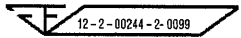
ชื่อโรงอาหาร -

สังกัด สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน

ที่อยู่ ๑. ซ. สุขุมวิท ๖๔ ถ. สุขุมวิท แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร

Lim

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมินเทอม ๑		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)	ผลการประเมินเทอม ๒		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)
		ผ่าน	ไม่ผ่าน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ก. สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	๑. สะอาด เป็นระเบียบ	✓	-				
	๒. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ	✓	-				
	๓. มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดตั้งเครื่องหมาย "ห้ามสูบบุหรี่" ไว้ด้วย	✓	-				
ข. สถานที่เตรียมปรุงอาหาร	๔. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี	✓	-				
	๕. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี	✓	-				
	๖. ไม่เตรียม และปรุงอาหารบนพื้น	✓	-				
	๗. โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น (สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓	-				

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมินเทอม ๑		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)	ผลการประเมินเทอม ๒		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)
		ผ่าน	ไม่ผ่าน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ค. ตั๋วอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม	๘. อาหาร และเครื่องดื่ม ในภาชนะที่บรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น 	✓	-				
	๙. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้งต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	✓	-				
	๑๐. อาหาร และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓	-				
	๑๑. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓	-				
	๑๒. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วและด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก	✓	-				
	๑๓. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาดใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓	-				

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมินเทอม ๑		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)	ผลการประเมินเทอม ๒		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)
		ผ่าน	ไม่ผ่าน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ค. ตั๋วอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม (ต่อ)	๑๔. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้	✓	-				
ง. ภาชนะอุปกรณ์	๑๕. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อนและส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระจกเบี่ยงเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีน สีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกขาว	✓	-				
	๑๖. ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจกเบี่ยงเคลือบขาว มีฝาปิดและช้อนตักทำด้วยกระจกเบี่ยงเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับปรุงเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่ายมีฝาปิดและสะอาด	✓	-				
	๑๗. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓	-				

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมินเทอม ๑		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)	ผลการประเมินเทอม ๒		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)
		ผ่าน	ไม่ผ่าน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ง. ภาชนะอุปกรณ์ (ต่อ)	๑๘. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย ๒ อ่าง	✓	-				
	๑๙. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด	✓	-				
	๒๐. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓	-				
	๒๑. เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเหยียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน และมีฝาชีครอบ (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	✓	-				
จ. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	๒๒. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	✓	-				
	๒๓. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	✓	-				

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมินทอม ๑		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)	ผลการประเมินทอม ๒		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)
		ผ่าน	ไม่ผ่าน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม	๒๔. มีบ่อน้ำดื่มสะอาด และถังน้ำดื่ม ที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง	✓	-				
	๒๕. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ	✓	-				
	๒๖. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่ บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บ ภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือ ที่ใช้การได้ดี อยู่ในบริเวณห้องส้วม	✓	-				
ช. ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ	๒๗. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	✓	-				
	๒๘. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุง จะต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผมด้วย	✓	-				
	๒๙. ต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อไม่เป็น โรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการ ตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้	✓	-				

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมินเทอม ๑		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)	ผลการประเมินเทอม ๒		หมายเหตุ (สำหรับผู้ประเมิน)
		ผ่าน	ไม่ผ่าน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
	<input checked="" type="checkbox"/> มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วโดยตรง	✓	-				

คำชี้แจง

๑. มาตรฐานสำหรับโรงอาหารแบ่งเป็น ๒ ระดับ ดังนี้

- มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติได้ทุกข้อครบ ๓๐ ข้อ
- มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติได้ตามข้อ ครบ ๒๐ ข้อ

๒. ให้ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการประเมิน ผ่าน / ไม่ผ่าน หรือเครื่องหมาย - ในกรณีที่ไม่มีการทำกิจกรรมดังกล่าวและไม่มีผลกระทบด้านสุขาภิบาลอาหาร

๑. ชื่อผู้ประเมิน.....
 ตำแหน่ง.....นางเทียมศรี อิมเฒะประเสริฐ
 วันที่ประเมิน (เทอมที่ ๑).....
 วันที่ประเมิน (เทอมที่ ๒).....
 1 ลี ๐ ๕ ๙

๒. ชื่อผู้ประเมิน.....
 ตำแหน่ง.....
 วันที่ประเมิน (เทอมที่ ๑).....
 วันที่ประเมิน (เทอมที่ ๒).....

๓. ชื่อครูผู้ดูแลโรงอาหาร.....
 ตำแหน่ง.....
 วันที่ประเมิน (เทอมที่ ๑).....
 วันที่ประเมิน (เทอมที่ ๒).....

แบบรายงานผลตรวจวิเคราะห์สารเคมีปนเปื้อน(Test kit) และความสะอาดทางแบคทีเรีย (SI-๒)
โรงเรียนนานาชาติแองโกลสิงคโปร์ เมื่อวันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๕๙

๑. ผลตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร (Test kit)

ลำดับ	ชื่อสถานที่	อาหาร	สารเคมีที่ตรวจ	ผลตรวจ	
				พบ	ไม่พบ
๑	โรงเรียนนานาชาติแองโกล	เนื้อไก่	บอแรกซ์	-	✓
๒	สิงคโปร์	เกลือ	ไอโอดีน	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
รวม				๐	๒

๒. ผลตรวจสอบความสะอาดทางแบคทีเรียของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร (SI-๒)

ลำดับ	ชื่อสถานที่	ชนิดตัวอย่าง	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
			พบ	ไม่พบ	
๑	โรงเรียนนานาชาติแองโกล	ถ้วยเตี๋ยแก้ว	-	✓	พบ หมายถึง มีการปนเปื้อน เชื้อโรค
๒	สิงคโปร์	ผ้าฝักรวมมิตร	-	✓	
๓		ไข่ต้ม	-	✓	
๔		ข้าวสวย	-	✓	
๕		จาน	-	✓	
๖		ช้อน	-	✓	
๗		ส้อม	-	✓	
๘		แก้วน้ำ	-	✓	
๙		มือ (นางกมลวรรณ วงษ์มณีใส)	-	✓	
๑๐		มือ (นางอุไร ชำนาญแก้ว)	-	✓	
รวม			๐	๑๐	