สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอ

กรมราชทัณฑ์
เลขที่รับ 3367
วันที่ 11 ม.ค. 2564
เวลา

ที่ สธ ๐๒๒๕.๐๖/ ๑

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

เลขที่ 629/65
วันที่ 12 ม.ค 64

๖ มกราคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เรือนจำทั่วประเทศ สำรวจข้อมูลพื้นฐานอาหารปลอดภัยในเรือนจำ

เรียน อธิบดีกรมราชทัณฑ์

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสำรวจข้อมูลพื้นฐานอาหารปลอดภัยในเรือนจำ จำนวน ๑ ชุด

ด้วย กระทรวงสาธารณสุข และกรมราชทัณฑ์ได้ร่วมบูรณาการทำงานใน “โครงการราชทัณฑ์ปันสุข ทำความ ดี เพื่อชาติ ศาสน์ กษัตริย์” โดยในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ กรมราชทัณฑ์มีแผนการดำเนินงานในด้านกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพ เช่น จัดอบรมอาสาสมัครสาธารณสุขเรือนจำ(อสรจ.) มุมสุขภาพราชทัณฑ์ปันสุข และกิจกรรมอนามัยสิ่งแวดล้อม สุขาภิบาลอาหารและน้ำ โดยประสานความร่วมมือจากปศุสัตว์จังหวัด โรงพยาบาล และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เข้าร่วมตรวจคุณภาพอาหารและน้ำในเรือนจำ การเฝ้าระวังป้องกันโรคไทรอยด์เป็นพิษ การจัดซื้อชุดตรวจคุณภาพน้ำ เพื่อสนับสนุนการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำในเรือนจำให้ผ่านมาตรฐาน

ในการนี้ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ขอความอนุเคราะห์เรือนจำทั่วประเทศร่วมสำรวจข้อมูลพื้นฐานอาหารปลอดภัยในเรือนจำ โดยขอให้เรือนจำสำรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหาร มาตรฐานด้านอาหารผู้ต้องขัง และมาตรฐานด้านโรงเลี้ยงอาหารผู้ต้องขัง (ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย) เพื่อใช้ในการนำมาวิเคราะห์สำหรับการสนับสนุนและวางแผนร่วมกับกรมราชทัณฑ์ในการแก้ปัญหาต่อไป ทั้งนี้โปรดกรอกข้อมูลการสำรวจดังกล่าวลงในแบบสำรวจออนไลน์ ภายในวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ สามารถดาวน์โหลดได้จาก QR Code ที่ด้านท้ายของหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์เรือนจำทั่วประเทศ ร่วมสำรวจข้อมูลพื้นฐานอาหารปลอดภัยในเรือนจำด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายณรงค์ สายวงศ์)
รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข
หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการแพทย์
ปฏิบัติราชการแทน ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

แบบสำรวจข้อมูลพื้นฐาน
อาหารปลอดภัยในเรือนจำ

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย
โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๑๖๒๔
โทรสาร ๐ ๒๕๙๐ ๑๖๑๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์: foodsafety_moph@hotmail.com

แบบสำรวจข้อมูลพื้นฐานอาหารปลอดภัยในเรือนจำ

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. เรือนจำ/ทัณฑสถาน/สถานกักขัง.....

๒. ที่อยู่.....

๓. Email Address.....

๔. โทรศัพท์..... Fax. .....

๕. เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานสูทกรรม จำนวน.....คน

๖. ผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานสูทกรรม จำนวน.....คน

๗. จำนวนความจุของผู้ต้องขังที่กำหนด.....คน

๘. ชื่อผู้ประสานงานเรือนจำ

ชื่อ - สกุล.....ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....โทรศัพท์มือถือ.....

โทรสาร.....E-mail.....

๙. จำนวนผู้ต้องขัง/ผู้ป่วยและผู้เสียชีวิตด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

รายการ	ปีงบประมาณ			
	๒๕๖๑	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔
จำนวนผู้ต้องขังทั้งหมด (คน)				
จำนวนผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ (คน)				
จำนวนผู้เสียชีวิตด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ (คน)				
จำนวนผู้ป่วยเสียชีวิตจาก Hormone Thyroxine ในอาหาร (คน)				

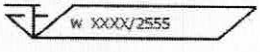
ส่วนที่ ๒ แบบสำรวจมาตรฐาน ๓ ด้าน ประกอบด้วย

๒.๑ แบบสำรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารในเรือนจำ จำนวน ๒๓ ข้อ
๒.๒ แบบสำรวจมาตรฐานด้านอาหารผู้ต้องขัง จำนวน ๑๐ ข้อ
๒.๓ แบบสำรวจมาตรฐานด้านโรงเลี้ยงอาหารผู้ต้องขัง จำนวน ๔ ข้อ

วิธีการใช้แบบสำรวจ :

๑) ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการสำรวจ ในกรณีที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
๒) ทำเครื่องหมาย × ในช่องผลการสำรวจ ในกรณีที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด พร้อมทั้งระบุปัญหาที่สำรวจพบ

๒.๑ แบบสำรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารในเรือนจำ

ข้อ	เกณฑ์	ผลการสำรวจ	ปัญหาที่พบ
บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร			
๑	สะอาดเป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย		
๒	พื้นผนังทำด้วยวัสดุถาวร แข็งเรียบ มีสภาพดี สะอาด		
๓	ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น โต๊ะเตรียมปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๔	มีการป้องกันแมลงวัน เช่น ติดมุ้งลวด ใช้กาวดักแมลง ติดม่านริ้วพลาสติกเหลืองกันแมลง เป็นต้น		
๕	มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี หากห้องปรุงอาหารมีลักษณะอับทึบ ควรมีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี		
๖	ติดป้ายคำเตือนประกอบอาหารให้ระวังปนเปื้อนไทรอยด์ บริเวณสูทกรรม เพื่อเป็นการเฝ้าระวังในการปรุงประกอบอาหาร		
อาหาร น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง			
๗	อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย. และเลขสารบบอาหารระบุอย่างชัดเจน เช่น 		
๘	อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง		
๙	อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.		
๑๐	น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวม		
๑๑	มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.		

ข้อ	เกณฑ์	ผลการสำรวจ	ปัญหาที่พบ
๑๒	มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบและสะอาดถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.		
๑๓	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๑๔	การลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด อาหารต้องไม่เลอะออกมาด้านนอกภาชนะ รถที่ใช้ขนส่งอาหารปรุงสำเร็จต้องมีสภาพดี สะอาดไม่มีการปนเปื้อน มีการทำความสะอาดทุกครั้งหลังจากการขนส่งอาหาร		
ภาชนะอุปกรณ์			
๑๕	ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อนและส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม เป็นต้น และต้องอยู่ในสภาพดี ไม่กะเทาะ		
๑๖	ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด ภาชนะและช้อนตัก สำหรับใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยวัสดุปลอดภัย ทนต่อการกัดกร่อนได้ มีฝาปิด สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดง่ายมีฝาปิด และสะอาด อยู่ในสภาพดี		
๑๗	เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้		
๑๘	มีการแยกเศษอาหารก่อนทำความสะอาด การล้างภาชนะอุปกรณ์ จะต้องล้างอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และ ขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หากมีการระบาดของโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารในเรือนจำ ให้มีการล้างภาชนะอุปกรณ์ ๓ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๓ เป็นขั้นตอนการฆ่าเชื้อโรค เช่น อบลวก หรือใช้สารเคมี เช่น แช่น้ำคลอรีน และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
การรวมขยะและน้ำโสโครก			
๑๙	ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึมหรือใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิดมีที่รองรับขยะ (ถังขยะ) เพียงพอ		
๒๐	บริเวณจุดรองรับขยะในที่ต่าง ๆ ของเรือนจำ ต้องมีการแยกประเภทขยะ ได้แก่ ขยะเปียก ขยะแห้ง และขยะรีไซเคิล และบริเวณที่พักรวมขยะ ก่อนนำไปกำจัด ต้องมีการแยกประเภทขยะและรวบรวมใส่ภาชนะหรือถุงที่มีการปกปิดมิดชิด ไม่มีการรั่วซึมไม่พบเศษขยะ เช่น ถุงพลาสติก เศษอาหาร ฯลฯ ตามบริเวณทั่วไป ไม่พบแมลงวันหรือหนอนแมลงวัน ในที่รองรับขยะหรือที่พักรวมขยะ		
๒๑	มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ		
ผู้สัมผัสอาหาร			
๒๒	ผู้ปรุงอาหาร มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมใส่อุปกรณ์ที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ ผ้าปิดปาก ฯลฯ และมีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง		
๒๓	ผู้ขนส่งอาหารปรุงเสร็จต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง		

๒.๒ แบบสำรวจมาตรฐานด้านอาหารผู้ต้องขัง

ข้อ	เกณฑ์	ผลการสำรวจ	ปัญหาที่พบ
๑	จัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งผลิต จำหน่าย ที่ผ่านการรับรองอาหารปลอดภัยจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้		
๒	การตรวจรับวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์และอาหารทะเล มีการดูคุณภาพเนื้อสัตว์ว่าสดใหม่ (ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีเมือก และไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเศษเนื้อสัตว์ที่มีไขมันปนอยู่มากหรือไม่เป็นเศษเนื้อสัตว์ที่ไม่สามารถระบุชิ้นส่วนได้) ไม่ใส่สารกันบูด หรือสารฟอร์มาลีน ไม่ใส่สี ชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต		
๓	อาหารประเภทเนื้อสัตว์ กรณีเนื้อหมู และเนื้อวัว ไม่มีชิ้นส่วนบริเวณลำคอ และ กรณีหมูหรือไก่ทั้งตัว ต้องตัดชิ้นส่วนบริเวณคอที่มีต่อมไทรอยด์ออกทุกครั้ง เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนไทรอยด์ฮอร์โมน		
๔	ไม่มีอาหารบดหรืออาหารที่ไม่สามารถแยกชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก ที่ไม่มีเครื่องหมายรับรองของ อย. หรือไม่แสดงบนฉลากว่า “ไม่ใช้วัตถุกันเสีย” “ไม่ใส่สีสังเคราะห์” เพื่อลดการรับประทานชิ้นส่วนของสัตว์ที่อาจก่อให้เกิดอันตราย รวมทั้งการปนเปื้อนของสารเคมีที่มีอยู่ในอาหาร		
๕	การตรวจรับวัตถุดิบประเภทผักสด มีการตรวจรับเฉพาะผักที่สดใหม่ เป็นสีธรรมชาติของผักชนิดนั้นๆ ไม่ราดน้ำยาที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค		
๖	การตรวจรับวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรสต่างๆ มีการตรวจรับเฉพาะเครื่องปรุงที่มีฉลากแสดงชื่อผู้ผลิต ส่วนประกอบ วันผลิตและ/หรือวันหมดอายุ มีเครื่องหมาย อย. ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ไม่เก่าเก็บ และไม่เกินอายุบริโภค		
๗	การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ เมื่อตรวจรับแล้ว มีการนำมาประกอบอาหารทันที หรือจัดเก็บที่อุณหภูมิต่ำ เช่น ตู้เย็นหรือห้องเย็น (อุณหภูมิการเก็บที่เหมาะสม คือ ๐ - ๔ องศาเซลเซียส) ไม่ควรเก็บในถังน้ำแข็ง เพราะอุณหภูมิการเก็บไม่คงที่ ทำให้เนื้อสัตว์เสื่อมคุณภาพและอาจเกิดการปนเปื้อนจากน้ำแข็งได้		
๘	การเก็บรักษาผักสด ถ้าไม่ได้ใช้ประกอบอาหารทันที ควรจัดเก็บในตู้เย็น (อุณหภูมิการเก็บที่เหมาะสม คือ ๑๐ องศาเซลเซียส) กรณีที่อาหารประเภทผักสดมีจำนวนมากไม่สามารถจัดเก็บในตู้เย็นได้เพียงพอ ควรเก็บในสถานที่ที่มีการป้องกันแสงแดดและไกลจากความร้อน และนำมาล้างก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร		
๙	มีการสุ่มตรวจสารปนเปื้อนในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร เช่น บอแร็กซ์ สารฟอกขาว สารกันรา ฟอร์มาลิน สารเคมีกำจัดศัตรูพืช (หลักฐาน แผน/ผลการตรวจ)		
๑๐	มีการสุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อโรค เช่น เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ/น้ำดื่ม ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (หลักฐาน แผน/ผลการตรวจ)		

๒.๓ แบบสำรวจมาตรฐานด้านโรงเลี้ยงอาหารผู้ต้องขัง

ข้อ	เกณฑ์	ผลการสำรวจ	ปัญหาที่พบ
๑	สถานที่รับประทาน ต้องสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน โต๊ะ เก้าอี้ เพียงพอกับจำนวนผู้ต้องขัง (ไม่นั่งรับประทานอาหารที่พื้น)		
๒	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว กรณีที่มีการตักวางไว้และไม่ได้จัดเลี้ยงในทันที เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด เช่น ฝาชี วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๓	มีจุดน้ำดื่มเป็นก๊อกปิด-เปิด หรือน้ำพุ หรือใส่ภาชนะที่สะอาด ซึ่งมีก๊อกปิด-เปิด มีฝาปิดมิดชิด จัดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๔	มีอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ อ่างล้างจาน ชั้น หรือตะแกรงผึ่งอาหาร แยกจากห้องสุขกรรม		

ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็น

.....

.....

.....

.....

.....

ข้อมูลผู้สำรวจ :

ชื่อ - สกุล.....ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....โทรศัพท์มือถือ.....

โทรสาร.....E-mail.....

วัน/เดือน/ปี ที่สำรวจ : .....