

ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/ ๑๔๗๗๐

ถึง

ตามที่ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้มีหนังสือ ที่ สธ ๐๙๒๔.๐๕/๓๙๗๐ ลงวันที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๕ เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ข้อมูลการเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ รอบที่ ๒ โดยกรมอนามัย มีบทบาทในการสนับสนุนการดำเนินงานด้านการจัดอนามัยสิ่งแวดล้อม สุขาภิบาลอาหารและน้ำ รวมถึงแนวทางในการเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม และได้จัดการประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและเจ้าหน้าที่เรือนจำ ให้เรือนจำและทัณฑสถานกลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๔๖ แห่ง ในการดำเนินงานเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ โดยผ่านระบบประชุมทางไกล (Teleconference) ทั้งนี้ การดำเนินงานดังกล่าวจำเป็นต้องมีข้อมูลการเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ เพื่อนำมาวิเคราะห์และใช้ประโยชน์จากข้อมูล เพื่อพัฒนาระบบการเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม รวมทั้งสามารถชี้วัดสถานการณ์เฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานการเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำบรรลุวัตถุประสงค์ และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย กรมอนามัย จึงขอความร่วมมือให้เรือนจำและทัณฑสถาน กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๔๖ แห่ง รายงานข้อมูลการเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ รอบที่ ๒ ผ่านทางแบบเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมออนไลน์ ตาม QR Code ท้ายเอกสาร ภายในวันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๕ โดยกรมอนามัย มอบหมายให้นางสาวกัลยลักษณ์ ทับทิมใส นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๕๑ เป็นผู้ประสานงาน รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้



กองบริการทางการแพทย์
กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย
โทร. / โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๔๕

QR Code แบบเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (รอบที่ ๒)

เรือนจำและทัณฑสถาน ๔๖ แห่ง

๑. เรือนจำกลางเขาบิน
๒. เรือนจำกลางระยอง
๓. เรือนจำกลางพิษณุโลก
๔. เรือนจำกลางคลองไผ่
๕. เรือนจำกลางนครศรีธรรมราช
๖. เรือนจำกลางสมุทรปราการ
๗. เรือนจำกลางชลบุรี
๘. เรือนจำกลางนครราชสีมา
๙. เรือนจำกลางนครพนม
๑๐. เรือนจำกลางเชียงใหม่
๑๑. เรือนจำกลางนครปฐม
๑๒. เรือนจำกลางสุราษฎร์ธานี
๑๓. เรือนจำกลางสงขลา
๑๔. เรือนจำกลางบางขวาง
๑๕. เรือนจำกลางคลองเปรม
๑๖. เรือนจำจังหวัดพิษณุโลก
๑๗. เรือนจำอำเภอธัญบุรี
๑๘. เรือนจำอำเภอกบินทร์บุรี
๑๙. เรือนจำอำเภอกันทรลักษ์
๒๐. เรือนจำอำเภอนางรอง
๒๑. เรือนจำอำเภอรัตนบุรี
๒๒. เรือนจำอำเภอสีคิ้ว
๒๓. เรือนจำอำเภอพล
๒๔. เรือนจำอำเภอเทิง
๒๕. เรือนจำอำเภอฝาง
๒๖. เรือจจำอำเภอแม่สะเรียง
๒๗. เรือนจำอำเภอแม่สอด
๒๘. เรือนจำอำเภอสวรรคโลก
๒๙. เรือนจำอำเภอหล่มสัก
๓๐. เรือนจำอำเภอทองผาภูมิ
๓๑. เรือนจำอำเภอทุ่งสง
๓๒. เรือนจำอำเภอปากพนัง
๓๓. เรือนจำอำเภอหลังสวน
๓๔. เรือนจำอำเภอนาทวี
๓๕. เรือนจำอำเภอเบตง
๓๖. เรือนจำอำเภอบัวใหญ่
๓๗. ทัณฑสถานหญิงกลาง
๓๘. ทัณฑสถานหญิงเชียงใหม่
๓๙. ทัณฑสถานหญิงชลบุรี
๔๐. ทัณฑสถานหญิงธนบุรี
๔๑. ทัณฑสถานหญิงพิษณุโลก
๔๒. ทัณฑสถานหญิงสงขลา
๔๓. ทัณฑสถานหญิงนครราชสีมา
๔๔. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษหญิง
๔๕. ทัณฑสถานโรงพยาบาลราชทัณฑ์
๔๖. ทัณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมเขาพริก

แบบเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ

เรือนจำ/ทัณฑสถาน/สถานกักขัง.....**จังหวัด**.....

ผู้ประเมิน..... **ตำแหน่ง**.....

รอบประเมิน ☐ **ครั้งที่ ๑** ☐ **ครั้งที่ ๒** **วันที่ประเมิน**.....

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. จำนวนผู้ต้องขัง

๑.๑ ความสามารถในการรองรับผู้ต้องขังตามอัตราความจุของเรือนจำ

ผู้ต้องขังชาย.....คน

ผู้ต้องขังหญิง.....คน

รวมทั้งหมด.....**คน**

๑.๒ จำนวนผู้ต้องขังในปัจจุบัน

ผู้ต้องขังชาย.....คน

ผู้ต้องขังหญิง.....คน

รวมทั้งหมด.....**คน**

๒. จำนวนพื้นที่นอน พื้นที่เรือนนอน - (พื้นที่ส้วม+พื้นที่ต่อเติม เช่น ชั้นลอย)

แดนชาย.....ตารางเมตร แดนหญิง.....ตารางเมตร **รวมพื้นที่ทั้งหมด**.....**ตารางเมตร**

๓. พื้นที่นอนเฉลี่ยต่อผู้ต้องขัง (พื้นที่นอน÷จำนวนผู้ต้องขัง)

ชาย.....ตารางเมตร

หญิง.....ตารางเมตร

พื้นที่นอนเฉลี่ยรวม.....**ตารางเมตร**

๔. พื้นที่ภายในเรือนจำ.....ไร่.....งาน.....ตารางวา

พื้นที่รวม.....ไร่.....งาน.....ตารางวา

พื้นที่ว่างในเรือนจำ.....ไร่.....งาน.....ตารางวา

๕. ผู้รับผิดชอบด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (ขยะ น้ำเสีย สิ่งปฏิกูล สูทกรรม คุณภาพน้ำ) .....คน

๖. มีแผนงาน/โครงการส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม จำนวน.....เรื่อง

ระบุ.....

๗. ปัญหาด้านสุขภาพที่พบ

ผู้ต้องขังได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี ☐ ได้รับการตรวจ ☐ ไม่ได้รับการตรวจ

หากมีการตรวจสุขภาพพบปัญหาอะไรบ้าง.....

โปรดระบุการตรวจสุขภาพประจำปี ครั้งล่าสุด.....

โรงพยาบาลผู้รับผิดชอบ.....

ณ รอบของการประเมินวันที่.....เดือน.....ปี.....

๑. โรคท้องร่วง ☐ มี ระบุจำนวน.....คน/ปี

☐ ไม่มี

๒. โรคผิวหนัง ☐ มี ระบุจำนวน.....คน/ปี
☐ ไม่มี

๓. โรควัณโรค ☐ มี ระบุจำนวน.....คน/ปี
☐ ไม่มี

และโรคอื่นๆ ที่พบ โปรดระบุ.....

<u>ส่วนที่ ๒</u> ข้อมูลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

๑. ความสะอาดและสุขอนามัย (การจัดการพื้นที่นอน)

ข้อ	รายละเอียด	ผลประเมิน	
		ใช่	ไม่ใช่
๑	อาคารที่พักมีพื้น ผนัง เพดาน สะอาด แข็งแรง สภาพดี ไม่ชำรุด		
๒	มีพื้นที่นอนเพียงพอ (เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๑.๖๐ ตารางเมตรต่อคน)		
๓	มีเครื่องนอนเพียงพอ (ครบตามจำนวนผู้ต้องขัง) และมีลักษณะเดียวกัน (ภายในห้องหรือเรือนนอนเดียวกัน)		
๔	มีเครื่องนอนสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ จัดเป็นระเบียบ และควรมีการซักล้างทำความสะอาดสม่ำเสมอตามความเหมาะสม		
๕	มีห้องนอนมีการระบายอากาศดี (พื้นที่ประตูหน้าต่างไม่น้อยกว่า ๑/๔ ของพื้นที่ห้อง และความสูงจากพื้นถึงเพดาน ไม่น้อยกว่า ๓.๕ เมตร)		
๖	มีอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศ คือ พัดลมระบายความร้อน ในกรณีที่ผู้ต้องขังเกินความจุมาตรฐานต้องมีพัดลมระบายอากาศ (VENTILATOR) ที่ใช้การได้		
๗	มีอุปกรณ์ช่วยให้แสงสว่าง เช่น หลอดไฟ สภาพใช้งานได้ และมีแสงสว่างเพียงพอ มองเห็นได้ชัดเจน		
๘	มีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค เช่น แมลงสาบ ยุง หนู เรือด ฯลฯ และมีมาตราการป้องกันฝุ่น		
๙	มีส้วมในเรือนนอนที่สะอาด ไม่มีน้ำขังที่พื้น พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา และมีน้ำใช้ที่สะอาดเพียงพอ		
๑๐	มีจุดล้างมือ มีน้ำและสบู่พร้อมใช้งานตลอดเวลา		
๑๑	มีจุดน้ำดื่มสำรองทุกห้อง โดยจัดให้มีน้ำดื่มในภาชนะที่สะอาด มีก๊อกปิด-เปิด มีฝาปิดมิดชิด จัดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร อยู่ห่างจากบริเวณส้วม หากกรณีผู้ต้องขังเกินความจุ ไม่มีจุดวางน้ำดื่ม ต้องมีการจัดการให้ผู้ต้องขัง มีภาชนะปลอดภัยบรรจุน้ำดื่มส่วนบุคคล สำหรับดื่มบนเรือนนอน ให้เป็นลักษณะเดียวกัน และไม่จัดเก็บบนเรือนนอนในช่วงกลางวัน		
๑๒	มีการตรวจสอบระบบสายไฟ อุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยให้เหมาะสม พร้อมใช้งานอย่างสม่ำเสมอ		

๒. คุณภาพอาหารปลอดภัยและน้ำอุปโภคบริโภค

๒.๑ การจัดการสุขาภิบาลสถานที่

ข้อ	รายละเอียด	ผลประเมิน	
		ใช่	ไม่ใช่
๑	พื้น ผนังทำด้วยวัสดุถาวร แข็งเรียบ มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย		
๒	ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น โต๊ะเตรียมปรุงอาหารและบริเวณผนังเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๓	มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี หากห้องปรุงอาหารมีลักษณะอับทึบ ควรมีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี		
๔	มีมาตรการป้องกันและควบคุมสัตว์ แมลงที่เป็นพาหะนำโรค อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล		
๕	อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย. และเลขสารบบอาหาร ระบุอย่างชัดเจน เช่น ว XXXX/2555		
๖	อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี แยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง		
๗	มีห้องหรือสถานที่สำหรับเก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร		
๘	น้ำที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารสะอาด หากมีเครื่องกรองน้ำ ต้องมีการตรวจสอบ ล้างและเปลี่ยนไส้กรองตามระยะเวลาและบันทึกตามตารางที่กำหนด		
๙	น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรืออุปกรณ์ที่มีด้าม สำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร		
๑๐	น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมไว้		
๑๑	ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ต้องทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน และต้องอยู่ในสภาพดี		
๑๒	ภาชนะและช้อนตักสำหรับใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยวัสดุปลอดภัย มีฝาปิด สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด		
๑๓	ช้อน ส้อม และอุปกรณ์ตักอาหาร วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่โปร่ง สะอาด มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร		
๑๔	เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้ หรือต้องมีการทำความสะอาดเขียงและมีดก่อนใช้แต่ละประเภทอาหาร		
๑๕	มีการแยกเศษอาหารก่อนทำความสะอาด การล้างภาชนะอุปกรณ์ จะต้องล้างอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และ ขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หากมีการระบาดของโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารในเรือนจำ ให้มีการล้างภาชนะอุปกรณ์ ๓ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๓ เป็นขั้นตอนการฆ่าเชื้อโรค เช่น อบ ลวก หรือใช้สารเคมี เช่น แช่น้ำคลอรีน และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		

ข้อ	รายละเอียด	ผลประเมิน	
		ใช่	ไม่ใช่
๑๖	ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึมหรือใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิดมีที่รองรับขยะ(ถังขยะ) เพียงพอ		
๑๗	มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ		
๑๘	ห้องน้ำ ห้องส้วมสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ และบริเวณห้องส้วมต้องมีอ่างล้างมือ		
๑๙	ผู้ปรุงประกอบอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมใส่อุปกรณ์ที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน สวมหน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัย เป็นต้น และมีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ล้างมือก่อนปรุงอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง		
๒๐	การขนส่ง ลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด อาหารต้องไม่เลอะออกมาด้านนอกภาชนะ รถที่ใช้ขนส่งอาหารปรุงสำเร็จต้องมีสภาพดี สะอาด มีการทำความสะอาดทุกครั้งก่อน-หลังจากการขนส่งอาหาร		
๒๑	ผู้ขนส่งอาหารปรุงสำเร็จต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ขณะขนส่งอาหาร ไม่ใช้มือหยิบอาหารโดยตรง		
๒๒	ระหว่างรอจัดเลี้ยง ภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๒๓	มีการตรวจรับอาหารดิบตามแนวทางที่กรมราชทัณฑ์กำหนด		
๒๔	ผู้สัมผัสอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพเบื้องต้นและตรวจทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง		

๒.๒ การจัดการโรงเลี้ยงอาหาร

ข้อ	รายละเอียด	ผลประเมิน	
		ใช่	ไม่ใช่
๑	มีโรงเลี้ยงอาหารหรือพื้นที่จัดเลี้ยงเป็นสัดส่วน		
๒	มีการระบายอากาศที่ดี ระหว่างใช้งาน		
๓	สะอาด เป็นระเบียบ		
๔	โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ		
๕	โต๊ะ เก้าอี้ เพียงพอกับจำนวนผู้ต้องขัง (ไม่นั่งรับประทานอาหารที่พื้น)		
๖	มีจุดน้ำดื่มเป็นก๊อกปิด-เปิด หรือน้ำพุ หรือใส่ภาชนะที่สะอาด ซึ่งมีก๊อกปิด-เปิด มีฝาปิดมิดชิด จัดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร		
๗	มีอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ อ่างล้างจาน มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ มีชั้น หรือตะแกรงผึ่งภาชนะ ในกรณีที่มีการจัดเลี้ยงแยกตามแดนและมีการล้างภาชนะอุปกรณ์แยกจากสูทกรรม		
๘	มีภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับมูลฝอยที่เหมาะสม สภาพดี มีฝาปิด มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน และวางในจุดที่เหมาะสม		
๙	มีมาตรการป้องกัน ควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล		

๑๐	มีอุปกรณ์ปกปิดอาหารปรุงสำเร็จที่เตรียมเลี้ยง เช่น ฝาชี ในกรณีที่มีการตัก วางไว้และไม่ได้จัดเลี้ยงทันที		
๑๑	มีอุปกรณ์จัดเลี้ยงครบตามจำนวนผู้ต้องขัง		
๑๒	ผู้ต้องขังที่ทำหน้าที่จัดเลี้ยงอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมใส่อุปกรณ์ที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น หมวกคลุมผม มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ขณะขนส่งอาหาร ไม่ใช้มือหยิบอาหารโดยตรง สวมหน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัย		
ทัณฑสถานโรงพยาบาลราชทัณฑ์ / ผู้ต้องขังรับประทานอาหารที่เตียง			
๑๓	จัดให้มีโต๊ะคร่อมเตียง/โต๊ะข้างเตียง/โต๊ะจัดเลี้ยง สำหรับวางภาชนะใส่อาหารผู้ป่วย		
๑๔	บริเวณจัดเลี้ยงอาหารในหอผู้ป่วยต้องมีอ่างล้างมือและสบู่อย่างน้อย ๑ ชุด อ่างล้างมือและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ใช้ล้างสิ่งของอื่น		
๑๕	ผู้ที่ทำหน้าที่ให้บริการอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนให้บริการทุกครั้ง		
๑๖	มีการจัดการเศษอาหารและภาชนะที่ใช้แล้วในหอผู้ป่วยอย่างเหมาะสม และเป็นระเบียบเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อน		
๑๗	ภายหลังการจัดเลี้ยงอาหารผู้ป่วย ต้องมีการทำความสะอาดบริเวณโต๊ะ คร่อมเตียง/โต๊ะข้างเตียง/โต๊ะจัดเลี้ยงทุกครั้ง ไม่ให้มีเศษอาหารตกค้างบนโต๊ะและพื้น		

๓. การจัดการขยะมูลฝอย

ข้อ	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลประเมิน	
		ใช่	ไม่ใช่
๑	มีที่รองรับขยะ (ถังขยะ) เพียงพอ		
๒	มีถังขยะสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีฝาปิด ทำความสะอาดง่าย		
๓	จุดรองรับขยะ มีการแยกประเภทขยะ ขยะอินทรีย์ ขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล พร้อมระบุป้ายถังขยะชัดเจน		
๔	มีบริเวณที่พักขยะรวม มีหลังคา ให้แยกขยะเป็นสัดส่วน รวบรวมขยะใส่ภาชนะหรือถุงที่มีการปกปิดมิดชิด ไม่มีการรั่วซึม อยู่ในจุดที่สามารถขนย้ายมูลฝอยได้สะดวก		
๕	ไม่พบเศษขยะทั้งภายในและภายนอกเรือนจำ เช่น ถุงพลาสติก ฯลฯ		
๖	หากมีการฝึกวิชาชีพเกษตรและการเลี้ยงสัตว์ มีการกำจัดมูลสัตว์ถูกต้อง ไม่มีกลิ่นรบกวน		
๗	ไม่พบแมลงวันหรือหนอนแมลงวัน ในที่รองรับขยะหรือที่พักรวมขยะ		
๘	มีการกำจัดขยะเปียก เศษอาหาร และต้องไม่มีขยะตกค้าง		
๙	มีมาตรการควบคุม/กำจัดแมลงและสัตว์พาหะนำโรค เช่น หนู แมลงวัน แมลงสาบ ยุง		
๑๐	ผู้เก็บรวบรวมขยะต้องสวมอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลที่เหมาะสม เช่น ถุงมือยาง รองเท้าบูท ที่หนีบขยะ เป็นต้น		
๑๑	กรณีมีการขนย้ายขยะไปยังจุดทิ้งอื่น ไม่มีขยะตกหล่นในพื้นที่		

๔. การจัดการส้วม สิ่งปฏิกูลและน้ำเสีย

ข้อ	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลประเมิน	
		ใช่	ไม่ใช่
๑	ห้องส้วมมีพื้น ผนัง โถส้วม ที่ปัสสาวะ สะอาด อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน		
๒	ตัวเรือนส้วมมีการระบายอากาศดี แสงสว่างเพียงพอ ไม่มีกลิ่นเหม็น		
๓	มีจำนวนส้วมพอเพียง อยู่ในสภาพใช้งานได้		
๔	มีอุปกรณ์ในห้องส้วมพอเพียง เช่น อ่างเก็บน้ำ ภาชนะตักน้ำ แปรงทำความสะอาด สภาพดี พร้อมใช้งาน และมีน้ำใช้สะอาด เพียงพอ		
๕	มีการทำความสะอาดห้องส้วม อย่างน้อย ๑ ครั้ง/วัน โดยมีการจัดตารางทำความสะอาดห้องส้วมทุกวัน		
๖	สถานที่ตั้งส้วมห่างจากแหล่งน้ำดื่ม น้ำใช้ (บ่อน้ำดื่ม บ่อบาดาล ฯลฯ) มากกว่า ๓๐ เมตร		
๗	มีจุดล้างมือสภาพดี มีน้ำและสบู่พร้อมใช้งานตลอดเวลา		
๘	มีที่เก็บกักอุจจาระอยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ชำรุด มีท่อระบายอากาศ		
๙	มีการกำจัดสิ่งปฏิกูลด้วยวิธีที่เหมาะสม เช่น มีการบำบัดขั้นที่ ๒ หรือหน่วยงานภายนอกใช้รถสูบนำออกกำจัด ไม่มีการปล่อยหรือตักอุจจาระจากบ่อเกรอะออกสู่ภายนอก โดยไม่มีการบำบัดที่ถูกต้อง		
๑๐	มีการบำบัดน้ำเสียอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และมีการตรวจสอบคุณภาพน้ำเสีย อย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง		
๑๑	มีการตรวจสอบสภาพการใช้งานของระบบบำบัดน้ำเสีย อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง		
๑๒	มีส้วมนั่งราบสำหรับผู้สูงอายุ / ผู้พิการ (โดยสามารถจัดแยกออกมาเฉพาะในจุดที่สามารถเข้าใช้บริการได้สะดวก หรือสามารถจัดส้วมนั่งราบแยกสำหรับห้องส้วมหญิงและชายตามความเหมาะสมกับบริบทของเรือนจำ และมีราวจับบริเวณส้วมนั่งราบ ทั้งนี้ ราวจับสามารถทำจากวัสดุในพื้นที่คงทน แข็งแรง และใช้งานได้ดี)		

๕. มาตรการในการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) และกรณีเกิดโรคระบาดอื่นๆ

ข้อ	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลประเมิน	
		ใช่	ไม่ใช่
๑	จัดให้มีการคัดกรองผู้ต้องขัง เจ้าหน้าที่ ผู้มาติดต่อก่อนเข้าพื้นที่เรือนจำทุกครั้ง		
๒	จัดให้มีจุดบริการล้างมือหรือแอลกอฮอล์สำหรับล้างมือบริเวณจุดเสี่ยงในเรือนจำอย่างเพียงพอ		
๓	ให้ผู้เจ้าหน้าที่และผู้ต้องขังสวมใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลา		
๔	จัดพื้นที่เว้นระยะห่าง อย่างน้อย ๑ เมตร เช่น สำนักงาน จุดเยี่ยมญาติ ห้องพยาบาล ฯลฯ		
๕	หากเจ้าหน้าที่และผู้ต้องขัง มีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูกหรืออาการที่แสดงว่าได้รับเชื้อให้แยกกักออกจากพื้นที่		
๖	จัดพื้นที่ในการแยกกักกรณีพบผู้ติดเชื้อ		
๗	มีมาตรการในการเข้าเยี่ยมผู้ต้องขังของบุคคลภายนอก		
๘	กรณีที่มีการระบาดในเรือนจำ ควรงดให้บุคคลภายนอกเข้าพื้นที่เรือนจำ		
๙	มีการทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบ โดยเน้นจุดเสี่ยง อุปกรณ์ เครื่องใช้และจุดที่มีการใช้งาน		

	ร่วมกันด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อทุกวันหรือหลังใช้งานเสร็จแล้ว		
๑๐	มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ เช่น เปิดประตู หน้าต่างทุกวัน หากมีเครื่องปรับอากาศให้ทำความสะอาดเป็นประจำ		
๑๑	มีการให้ความรู้ให้ผู้ต้องขังดูแลสุขอนามัยตนเอง เช่น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำทั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร หลังการใช้ส้วม หลังจากไอ จามหรือหลังจากทำกิจกรรมที่มีโอกาสสัมผัสเชื้อโรค เป็นต้น		
๑๒	กรณีมีการระบาดของโรคติดเชื้ออื่นๆ ให้มีมาตรการในการป้องกันและควบคุมโรคตามแนวทางสาธารณสุข		

<u>ส่วนที่ ๓</u> การส่งเสริมสุขภาพและพฤติกรรมสุขภาพ

ข้อ	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลประเมิน	
		ใช่	ไม่ใช่
๑	จัดให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลสุขภาพ และสุขอนามัยส่วนบุคคลสำหรับผู้ต้องขัง		
๒	มีกิจกรรมส่งเสริมการล้างมือที่ถูกวิธีให้ผู้ต้องขัง		
๓	มีกิจกรรมส่งเสริมการออกกำลังกายหรือการยืดเหยียดกล้ามเนื้อทุกวัน		
๔	มีการประเมินภาวะสุขภาพจิตและจิตเวช		
๕	มีกิจกรรมพัฒนาจิตใจหรือการจัดการอารมณ์		
๖	กรณีมีการทำงานที่มีความเสี่ยง/การฝึกอาชีพให้มีการตรวจตามความเสี่ยงในการทำงาน		
๗	จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลที่เหมาะสมกับการทำงาน		
๘	มีการจัดบริการอาหารลด หวาน มันเค็ม อย่างน้อย ๓ วันต่อสัปดาห์		
๙	ผู้ต้องขังได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปาก		
๑๐	ผู้ต้องขังได้รับการคัดกรองพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์		

<u>ส่วนที่ ๔</u> การตรวจวัดคุณภาพ

การวัดคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ

☐มีการตรวจ ☐ไม่มีการตรวจ ผลการตรวจ (มี/ไม่มี) ค่าคลอรีนที่พบ.....ppm. วันที่ตรวจ.....

การตรวจวัด อ๑๑ (ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ)

☐มีการตรวจ ☐ไม่มีการตรวจ ผลการตรวจ (พบการปนเปื้อน/ไม่พบการปนเปื้อน) วันที่ตรวจ.....

การตรวจวัด อ๑๓ (ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย)

☐มีการตรวจ ☐ไม่มีการตรวจ ผลการตรวจ (พบการปนเปื้อน/ไม่พบการปนเปื้อน) วันที่ตรวจ.....

การตรวจสารบอแรกซ์

☐มีการตรวจ ☐ไม่มีการตรวจ ผลการตรวจ (พบการปนเปื้อน/ไม่พบการปนเปื้อน) วันที่ตรวจ.....

การตรวจสารกันรา

☐มีการตรวจ ☐ไม่มีการตรวจ ผลการตรวจ (พบการปนเปื้อน/ไม่พบการปนเปื้อน) วันที่ตรวจ.....

การตรวจสารฟอกขาว

☐มีการตรวจ ☐ไม่มีการตรวจ ผลการตรวจ (พบการปนเปื้อน/ไม่พบการปนเปื้อน) วันที่ตรวจ.....

การตรวจฟอร์มมาลีน

☐มีการตรวจ ☐ไม่มีการตรวจ ผลการตรวจ (พบการปนเปื้อน/ไม่พบการปนเปื้อน) วันที่ตรวจ.....