

ที่ ยธ ๐๗๐๘.๒/๕๕๖๕

กรมราชทัณฑ์ กระทรวงยุติธรรม
๒๒๒ ถนนนนทบุรี ๑ ตำบลสวนใหญ่
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐

เรื่อง การพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารของเรือนจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ผู้บัญชาการเรือนจำ ผู้อำนวยการทัณฑสถาน สถานกักขัง และสถานกักกัน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบรายงานการรับรองมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แบบสำรวจโรงอาหารตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมราชทัณฑ์ มีนโยบายพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำ โดยใช้การรับรองมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ของกระทรวงสาธารณสุข หรือสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นตัวชี้วัดความสำเร็จส่วนหนึ่งในการพัฒนา นั้น

กรมราชทัณฑ์พิจารณาแล้ว เพื่อให้งานสุขาภิบาลอาหารเรือนจำมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ในปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ จึงให้เรือนจำ/ทัณฑสถาน ดำเนินการดังนี้

๑. มอบหมายงานสูทกรรม เป็นผู้รับผิดชอบการดำเนินงานรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและติดตามการพัฒนางานสุขาภิบาลตามข้อมาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

๒. ให้เรือนจำ/ทัณฑสถานทุกแห่ง ประสานหน่วยงานภายนอก ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ในพื้นที่ เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล เทศบาล สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นผู้ประเมินเพื่อรับรองคุณภาพการพัฒนา ได้แก่ “โรงอาหารมาตรฐาน”“อาหารสะอาดรสชาติอร่อย” “อาหารปลอดภัย” “เมนูชูสุขภาพ” “อาหารฮาลาล” โดยอย่างน้อยต้องผ่านการรับรอง “โรงอาหารมาตรฐาน” และ “อาหารสะอาดรสชาติอร่อย” ทั้งนี้ให้ระบุประเภทมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง ปีที่ได้รับการรับรอง ระยะเวลาการรับรอง (ในมาตรฐานบางประเภท) และหน่วยงานที่ประเมินพร้อมภาพถ่ายประกาศหรือใบรับรองที่เรือนจำได้รับประกอบการรายงาน โดยให้เรือนจำ/ทัณฑสถาน รายงานทันทีภายหลังผ่านการรับรองมาตรฐานเรื่องดังกล่าว และไม่เกินวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๐

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายเรืองศักดิ์ สุวารี)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร/โทรสาร. ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

แบบรายงานการรับรองมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรือนจำ/ทัณฑสถาน.....

กรุณาใส่เครื่องหมาย (✓) ลงในช่องที่เรือนจำ/ทัณฑสถานดำเนินการ(ทำได้มากกว่า ๑ ข้อ) พร้อมใส่ข้อมูลในช่องว่างที่กำหนด

เรือนจำ/ทัณฑสถาน	ประเภทมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร															ผู้ประเมิน/หน่วยงานที่ประเมิน
	โรงอาหารมาตรฐาน		อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (CFGT)			อาหารปลอดภัย (Food Safety)			เมนูชูสุขภาพ			มาตรฐานอาหารฮาลาล				
	ระดับมาตรฐาน	ระยะเวลาการรับรอง (ระบุ)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระยะเวลาการรับรอง (ระบุ)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระยะเวลาการรับรอง (ระบุ)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระยะเวลาการรับรอง (ระบุ)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระยะเวลาการรับรอง (ระบุ)		

ข้อเสนอแนะ.....

.....

ลงชื่อ.....(ผู้รายงาน)

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตัวอย่างการรายงาน

เรือนจำ/ทัณฑสถาน	ประเภทมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร															ผู้ประเมิน/หน่วยงานที่ประเมิน
	โรงอาหารมาตรฐาน		อาหารสะอาดรสชาติอร่อย(CFGT)			อาหารปลอดภัย (Food Safety)			เมนูชูสุขภาพ			มาตรฐานอาหารฮาลาล				
	ระดับมาตรฐาน	ระยะเวลาการรับรอง (ระบุ)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระยะเวลาการรับรอง (ระบุ)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระยะเวลาการรับรอง (ระบุ)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระยะเวลาการรับรอง (ระบุ)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ระยะเวลาการรับรอง (ระบุ)		
เรือนจำกลางกำแพงเพชร	ดีมาก	๒๕๖๐	✓		๒๕๖๐	✓		๒๕๖๐	✓		๒๕๖๐				นาย..... (ตำแหน่ง.....) สสจ.เมืองกำแพงเพชร	

แบบสำรวจโรงอาหาร

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒

ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำชี้แจง

แบบสำรวจนี้ใช้สำหรับโรงอาหาร ซึ่งหมายถึง สถานที่จัดบริการอาหารในหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ โรงเรียน,สถาบันการศึกษา,บริษัท,โรงงาน,สำนักงาน ฯลฯ (ยกเว้นโรงครัวของโรงพยาบาล ซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาล)

มาตรฐานสำหรับโรงอาหารแบ่งออกเป็น ๒ ระดับดังนี้

๑ มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติได้ทุกข้อครบ ๓๐ ข้อ

๒ มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติได้ครบ ๒๐ ข้อ

ชื่อโรงอาหาร.....

ชื่อโรงเรียน,หน่วยงาน.....

สังกัด.....จำนวนนักเรียนหรือพนักงาน.....คน

ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....

ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....

เขต (เทศบาล/อบต.).....จังหวัด.....

จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร.....คน/วันจำนวนผู้สัมผัสอาหาร.....คน

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ( ) เคยเมื่อ..... ( ) ไม่เคย

ลักษณะการให้บริการ

๑. หน่วยงานดำเนินการเองทั้งหมด

๒. ให้บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารจำนวน.....คน

๓. มีทั้ง ๑ และ ๒ จำนวน.....ราย

การจัดโครงการอาหารกลางวัน ( ) มีจำนวนนักเรียนในโครงการ.....คน ( ) ไม่มี

สรุปผลการสำรวจ	ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	ครั้งที่ ๔
มาตรฐานที่ได้				
ชื่อผู้สำรวจ				
วันเดือน ปี ที่สำรวจ				

ให้แสดงเครื่องหมาย "✓"ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานที่ต้องครบถ้วนทุกรายการ

ให้แสดงเครื่องหมาย " X" ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานที่ยังไม่ถูกต้องครบถ้วน

ให้แสดงเครื่องหมาย " - " ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานในกรณีที่ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อมาตรฐานและไม่เป็นปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่3	ครั้งที่ 4	
ก.สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป	1.สะอาด เป็นระเบียบ					
	2.โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ					
	3. มีการระบายอากาศที่ดี					
ข.บริเวณที่เตรียมปรุง-ปรุงอาหาร	4.สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี					
	5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี					
	6.ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้นที่					
	7.โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้องมีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงอย่างน้อย 60 ซม.					
จ.ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม	8.อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น อย.					
	9.อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง					
	10.อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.					
	11.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.					
	12.มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก					
	13.น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริบน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.					
	14.น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมไว้					
ฉ.ภาชนะอุปกรณ์	15.ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว กระดาษไม่มีสีหมึกพิมพ์ และมีลักษณะที่ไม่ดูดซึมน้ำหรือน้ำมัน สำหรับพลาสติกต้องเป็นชนิดที่ใช้กับอาหารได้ หรือพลาสติกแบบ					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่3	ครั้งที่ 4	
	16.ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด					
	17.ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.					
	18. ใช้อ่างล่างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง					
	19.จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด					
	20.ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.					
	21.เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)					
จ.การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	22.ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด					
	23.มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง					
	24.มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง					
ฉ.ห้องน้ำ ห้องส้วม	25.ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้พอเพียง					
	26.ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม					
ช.ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	27.แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน					
	28.ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเนทคลุมผมด้วย					
	29.ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้					
	30.มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงแล้วเสร็จโดยตรง					