



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



แนวทางการประเมินมาตรฐาน ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ สำหรับเด็กและเยาวชนในสถานที่ควบคุม



กรมอนามัย
กรมพิทักษ์และคุ้มครองเด็กและเยาวชน

คำนำ

แนวทางการประเมินมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ สำหรับเด็กและเยาวชนในสถานที่ควบคุมเล่มนี้ จัดทำขึ้นโดยความร่วมมือระหว่างกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนกับกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้หน่วยงานได้มีแนวทางดำเนินงานเพื่อประเมินตนเองและพัฒนามาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพอย่างต่อเนื่อง รวมถึงใช้เป็นเครื่องมือสื่อสารกับผู้เยี่ยมประเมินจากภายนอกให้สามารถวางแผนการเยี่ยมประเมินและเสนอแนะเพื่อพัฒนา ซึ่งได้กำหนดมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพสำหรับเด็กและเยาวชนในสถานที่ควบคุม ๑๐ ด้าน ประกอบด้วย ด้านที่นอนและอุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้, โรงครัว, โรงเลี้ยงอาหาร, หน่วยพยาบาล, การส่งเสริมสุขภาพ และการเฝ้าระวังโรคระบาด, น้ำปลอดภัย, สถานที่ตากผ้า ที่อาบน้ำ ห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล, การจัดการขยะ น้ำเสียและบ่อดักไขมัน, การจัดการสภาพแวดล้อมความปลอดภัยและการป้องกันอุบัติเหตุ เหตุฉุกเฉิน, การตรวจวัดคุณภาพอนามัยสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าแนวทางการประเมินมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ สำหรับเด็กและเยาวชนในสถานที่ควบคุมนี้ จะเป็นประโยชน์สำหรับสถานพินิจคุ้มครองเด็กและเยาวชน และศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน ใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานให้เด็กและเยาวชนได้รับการดูแลอย่างทั่วถึงและเท่าเทียมตามหลักมนุษยธรรม อันจะนำไปสู่การมีสุขภาพที่ดีของเด็กและเยาวชนต่อไป

คณะผู้จัดทำ

เมษายน ๒๕๖๘

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
แบบประเมินมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ	๑
ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป	๔
ส่วนที่ ๒ ข้อมูลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ	๗
ด้านที่ ๑ ที่นอนและอุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้	๗
ด้านที่ ๒ โรงครัว	๑๔
ด้านที่ ๓ โรงเลี้ยงอาหาร	๒๗
ด้านที่ ๔ หน่วยพยาบาล	๓๓
ด้านที่ ๕ การส่งเสริมสุขภาพ และการเฝ้าระวังโรคระบาด	๔๓
ด้านที่ ๖ น้ำปลอดภัย	๔๘
ด้านที่ ๗ สถานที่ตากผ้า ที่อาบน้ำ ห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล	๔๙
ด้านที่ ๘ การจัดการขยะ น้ำเสียและบ่อดักไขมัน	๕๖
ด้านที่ ๙ การจัดการสภาพแวดล้อม ความปลอดภัยและการป้องกันอุบัติเหตุ เหตุฉุกเฉิน	๖๒
ด้านที่ ๑๐ การตรวจวัดคุณภาพอนามัยสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๖๘
ส่วนที่ ๓ แบบประเมินตนเองตามมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ สำหรับเด็กและเยาวชนในสถานที่ควบคุม	๗๔

แบบประเมินมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ สำหรับเด็กและเยาวชนในสถานที่ควบคุม

ชื่อหน่วยงาน.....

การประเมิน ครั้งที่...../๒๕.....

วันที่เข้าตรวจประเมิน วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

รายชื่อคณะกรรมการ/คณะทำงาน/ผู้ตรวจประเมิน

๑. ตำแหน่ง.....หน่วยงาน.....

๒. ตำแหน่ง.....หน่วยงาน.....

๓. ตำแหน่ง.....หน่วยงาน.....

ผู้รับทราบผลการประเมิน

๑. ตำแหน่ง.....

๒. ตำแหน่ง.....

๓. ตำแหน่ง.....

คำชี้แจงและวิธีการใช้แบบประเมินมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ

๑. แบบประเมินด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ ตามมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ สำหรับเด็กและเยาวชนในสถานที่ควบคุม เป็นแบบประเมินโดยวิธีการสำรวจและสอบถาม เพื่อใช้ในการประเมินสถานพินิจ และคุ้มครองเด็กและเยาวชนและศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนทั่วประเทศ

๒. ผู้ประเมินจากหน่วยงานภายนอกที่มีองค์ความรู้ด้านสุขภาพหรืออนามัยสิ่งแวดล้อม ไม่น้อยกว่า ๒ คน เป็นผู้ประเมินให้คะแนนและให้คำแนะนำเพิ่มเติม

๓. กำหนดรอบการตรวจประเมินโดยผู้ประเมินจากหน่วยงานภายนอก จำนวน รอบ/ปี ได้แก่

รอบที่ การประเมิน รอบ ๖ เดือน (ตั้งแต่.....)

รอบที่ การประเมิน รอบ ๑๒ เดือน (ตั้งแต่.....)

๔. แบบประเมินประกอบด้วย ๒ ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป (กรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน)

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ (ด้านที่นอนและอุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้, โรงครัว, โรงเลี้ยงอาหาร, หน่วยพยาบาล, การส่งเสริมสุขภาพ และการเฝ้าระวังโรคระบาด, น้ำปลอดภัย, สถานที่ตากผ้า ที่อาบน้ำ ห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล, ด้านการจัดการขยะ น้ำเสียและปอดักไขมัน, การจัดการสภาพแวดล้อม ความปลอดภัยและการป้องกัน อุบัติเหตุ เหตุฉุกเฉิน, การตรวจวัดคุณภาพอนามัยสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาลอาหารและน้ำ)

๕. เกณฑ์การให้คะแนนในส่วนที่ ๒ ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม การให้คะแนนจะมี ๓ ระดับ ดังนี้

คะแนน ๒ = มีการดำเนินการเป็นไปตามเกณฑ์ที่คาดหวัง

คะแนน ๑ = มีการดำเนินการไม่ครบตามเกณฑ์ขั้นพื้นฐาน อนุโลมให้ผ่าน แต่สถานพินิจ จะต้องมีการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน

คะแนน ๐ = ไม่มี/ไม่ได้ดำเนินการ สถานพินิจไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข

คะแนน N = สถานพินิจ ไม่มีกิจกรรมนั้นที่ต้องดำเนินการ ให้ลงในช่อง N โดยไม่นำข้อนั้นมาคิดคะแนน (เฉพาะข้อที่ * ไว้)

ในกรณีที่ ข้อใดที่ได้คะแนน ๐ หรือ ๑ ให้ผู้ตรวจประเมิน บันทึกเงื่อนไข หรือสิ่งที่ต้องปรับปรุงลงในข้อนั้น เพื่อให้สถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ จัดทำแผนพัฒนาปรับปรุงให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

๖. วิธีการคิดคำนวณคะแนน และการประมวลผล

ลำดับ	จำนวนคะแนนเต็ม
๑. ด้านที่นอน และอุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้	น้ำหนักคะแนน ๑๐ คะแนน ต้องได้มากกว่าหรือเท่ากับ ๗ คะแนน (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๑๔ ข้อ รวมเป็น ๒๘ คะแนน)
๒. ด้านโรงครัว	น้ำหนักคะแนน ๑๐ คะแนน ต้องได้มากกว่าหรือเท่ากับ ๗ คะแนน (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๒๙ ข้อ รวมเป็น ๕๘ คะแนน) สำหรับหน่วยงานที่ไม่มีการประกอบอาหาร (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๔ ข้อ ตั้งแต่ข้อที่ ๒๖ - ๒๙ รวมเป็น ๘ คะแนน)
๓. ด้านโรงเลี้ยงอาหาร	น้ำหนักคะแนน ๑๐ คะแนน ต้องได้มากกว่าหรือเท่ากับ ๗ คะแนน (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๑๒ ข้อ รวมเป็น ๒๔ คะแนน)
๔. ด้านหน่วยพยาบาล	น้ำหนักคะแนน ๑๐ คะแนน ต้องได้มากกว่าหรือเท่ากับ ๗ คะแนน (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๒๒ ข้อ รวมเป็น ๔๔ คะแนน)
๕. ด้านการส่งเสริมสุขภาพ และการเฝ้าระวังโรคระบาด	น้ำหนักคะแนน ๑๐ คะแนน ต้องได้มากกว่าหรือเท่ากับ ๗ คะแนน (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๑๘ ข้อ รวมเป็น ๓๖ คะแนน)
๖. ด้านน้ำปลอดภัย	น้ำหนักคะแนน ๑๐ คะแนน ต้องได้มากกว่าหรือเท่ากับ ๗ คะแนน (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๖ ข้อ รวมเป็น ๑๒ คะแนน)
๗. ด้านสถานที่ตากผ้า ที่อาบน้ำ ห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล	น้ำหนักคะแนน ๑๐ คะแนน ต้องได้มากกว่าหรือเท่ากับ ๗ คะแนน (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๑๗ ข้อ รวมเป็น ๓๔ คะแนน)
๘. ด้านการจัดการขยะ น้ำเสีย และบ่อตกไขมัน	น้ำหนักคะแนน ๑๐ คะแนน ต้องได้มากกว่าหรือเท่ากับ ๗ คะแนน (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๑๙ ข้อ รวมเป็น ๓๘ คะแนน)
๙. ด้านการจัดการสภาพแวดล้อม ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุ/เหตุฉุกเฉิน	น้ำหนักคะแนน ๑๐ คะแนน ต้องได้มากกว่าหรือเท่ากับ ๗ คะแนน (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๒๐ ข้อ รวมเป็น ๔๐ คะแนน)
๑๐. ด้านการตรวจวัดคุณภาพอนามัยสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	น้ำหนักคะแนน ๑๐ คะแนน ต้องได้มากกว่าหรือเท่ากับ ๗ คะแนน (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๑๑ ข้อ รวมเป็น ๒๒ คะแนน) สำหรับหน่วยงานที่ไม่มีการประกอบอาหาร (คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม ๕ ข้อ ตั้งแต่ข้อที่ ๑ - ๗ เท่านั้น โดยไม่ต้องดำเนินการ ข้อ ๘ - ๑๑ รวมเป็น ๑๔ คะแนน)

สรุปผลการประเมิน โดยคำนวณคะแนน ดังนี้

$$\text{คะแนนจริง} = \frac{\text{คะแนนที่ได้จากการประเมิน} \times \text{น้ำหนักคะแนน (แต่ละด้าน)}}{\text{คะแนนเต็มคิดตามข้อคำถาม*}}$$

หมายเหตุ : * หากมีข้อได้ N จะไม่นำข้อนั้นมาคิดคะแนน

หลังจากนั้นให้นำคะแนนจริงแต่ละด้านมาบวกกัน (เต็ม ๑๐๐ คะแนน) และเทียบเกรดคะแนน ดังนี้

คะแนน	เกรด	หมายถึง
๙๐ - ๑๐๐	A	ผ่านแบบระดับดีเยี่ยม เป็นไปตามที่คาดหวังและให้คงรักษาคุณภาพไว้
๘๐ - ๘๙	B	ผ่านแบบระดับดี ให้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
๗๐ - ๗๙	C	ผ่านแบบระดับปานกลาง ควรมีการวางแผนพัฒนา
๐ - ๖๙	F	ไม่ผ่านเกณฑ์ประเมิน ควรวางแผนพัฒนาโดยด่วนที่สุด กำหนดช่วงเวลาชัดเจน

๗. สรุปผลตรวจประเมิน

เกณฑ์ประเมิน	(ก) น้ำหนักคะแนน	(ข) คะแนนเต็ม (คิดตามข้อคำถาม)	(ค) คะแนนที่ได้	คะแนนจริง = (ค) คะแนนที่ได้ x (ก) น้ำหนักคะแนน (ข) คะแนนเต็ม
๑. ด้านที่นอนและอุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้	๑๐	๒๘ คะแนน		
๒. ด้านโรงครัว	๑๐	๕๘ คะแนน		
		๘ คะแนน (สำหรับหน่วยงานที่ไม่มีการประกอบอาหาร)		
๓. ด้านโรงเลี้ยงอาหาร	๑๐	๒๔ คะแนน		
๔. ด้านหน่วยพยาบาล	๑๐	๔๔ คะแนน		
๕. ด้านการส่งเสริมสุขภาพ และการเฝ้าระวังโรคระบาด	๑๐	๓๖ คะแนน		
๖. ด้านน้ำปลอดภัย	๑๐	๑๒ คะแนน		
๗. ด้านสถานที่ตากผ้า ที่อาบน้ำ ห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล	๑๐	๓๔ คะแนน		
๘. ด้านการจัดการขยะ น้ำเสียและบ่อตกไขมัน	๑๐	๓๘ คะแนน		
๙. ด้านการจัดการสภาพแวดล้อม ความปลอดภัย และการป้องกัน อุบัติเหตุ/เหตุฉุกเฉิน	๑๐	๔๐ คะแนน		
๑๐. ด้านการตรวจวัดคุณภาพอนามัยสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๑๐	๒๒ คะแนน		
		๑๔ คะแนน (สำหรับหน่วยงานที่ไม่มีการประกอบอาหาร)		
รวมคะแนน	๑๐๐			หลังจากนั้นให้นำคะแนนจริงแต่ละด้านมาบวกกัน (เต็ม ๑๐๐ คะแนน) และเทียบเกรดคะแนน

เกรดที่ได้ =

จุดเด่น/ลักษณะเฉพาะของหน่วยงาน

ข้อชื่นชม

๑.
๒.
๓.

โอกาสพัฒนา

๑.
๒.
๓.

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. จำนวนเด็กและเยาวชนที่อยูในการควบคุมดูแลปัจจุบัน

เด็กและเยาวชนชาย.....คน เด็กและเยาวชนหญิง.....คน

รวมทั้งหมด.....คน

๒. จำนวนพื้นที่นอน (พื้นที่นอน-พื้นที่ห้องส้วม+พื้นที่ต่อเติม เช่น ชั้นลอย หรือพื้นที่ชั้นนอนทั้งหมด)

นอนชาย.....ตารางเมตร นอนหญิง.....ตารางเมตร

รวมพื้นที่ทั้งหมด.....ตารางเมตร

๓. พื้นที่ใช้สอยประโยชน์ของสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ ทั้งหมด.....ตารางเมตร

๔. จำนวนส้วม (ที่นั่ง) ของเด็กและเยาวชน

สถานที่	โชนชาย	ส้วมเด็กพิการชาย	โชนหญิง	ส้วมเด็กพิการหญิง
☐ ส้วมในนอน				
☐ ส้วมในห้องน้ำด้านล่าง				
☐ ส้วมในโรงฝึกวิชาชีพ				
☐ ส้วมในฝ่ายการศึกษา				
☐ ส้วมในหน่วยพยาบาล				
☐ ส้วมในโรงครัว				
☐ อื่น ๆ ระบุ.....				
รวม				

๕. น้ำดื่ม น้ำใช้

น้ำดื่ม	น้ำใช้
๕.๑ แหล่งน้ำ (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)	
☐ น้ำที่ผ่านจากเครื่องกรองน้ำ ระบุ แหล่งน้ำดิบ ☐ น้ำประปา ระบุ (เช่น กปน./กปภ./อบต./สถานพินิจฯ / ศูนย์ฝึกฯ ผลิตเอง) ☐ น้ำบาดาล ☐ น้ำผิวดิน ระบุ (เช่น หนองน้ำ/สระ/แม่น้ำ/คลอง)	☐ ประปานครหลวง
☐ บรรจุขวด/บรรจุถัง ๒๐ ลิตร	☐ ประปาส่วนภูมิภาค
☐ น้ำฝน	☐ ประปาเทศบาล/อบต./หมู่บ้าน
☐ อื่น ๆ ระบุ.....	☐ น้ำบาดาล
	☐ น้ำผิวดิน (หนองน้ำ/สระ/แม่น้ำ/คลอง)
	☐ น้ำฝน
	☐ อื่น ๆ ระบุ.....

น้ำดื่ม น้ำใช้ (ต่อ)

น้ำดื่ม	น้ำใช้
๕.๒ ความเพียงพอ	
☐ เพียงพอ ☐ ไม่เพียงพอ โปรดระบุเดือน.....	☐ เพียงพอ ☐ ไม่เพียงพอ โปรดระบุเดือน.....
๕.๓ การปรับปรุงคุณภาพน้ำ	
☐ ไม่มี ☐ มี ระบุวิธี..... โปรดระบุ ประเภทเครื่องกรอง	☐ ไม่มี ☐ มี ระบุวิธี.....

๖. การจัดการน้ำเสีย

๖.๑ สถานพินิจฯ / ศูนย์ฝึกฯ มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือไม่

- ☐ ไม่มี
- ☐ มี โปรดระบุ (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)
- ☐ ระบบบำบัดน้ำเสียแบบบ่อปรับเสถียร (Stabilization Pond)
 - ☐ ระบบบำบัดน้ำเสียแบบบ่อเติมอากาศ (Aerated Lagoon หรือ AL)
 - ☐ ระบบบำบัดน้ำเสียแบบบึงประดิษฐ์ (Constructed Wetland)
 - ☐ ระบบบำบัดน้ำเสียแบบแอกทิเวตเต็ดสลัดจ์ (Activated Sludge Process)
 - ☐ ระบบบำบัดน้ำเสียคลองวนเวียน (Oxidation Ditch)
 - ☐ อื่น ๆ (ระบุชื่อระบบ.....)

๖.๒ ความสามารถในการรองรับน้ำเสียในสถานพินิจฯ / ศูนย์ฝึกฯ

- ☐ ไม่เพียงพอ ☐ เพียงพอ

๖.๓ สภาพระบบบำบัดในปัจจุบัน

- ☐ ใช้งานได้ปกติ จำนวน.....ระบบ ☐ ใช้งานได้บางส่วน จำนวน.....ระบบ
- ☐ ไม่สามารถใช้งานได้ จำนวน.....ระบบ ☐ อยู่ระหว่างปรับปรุงซ่อมแซม จำนวน.....ระบบ

๖.๔ สถานพินิจฯ / ศูนย์ฝึกฯ มีเจ้าหน้าที่ดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย

- ☐ ไม่มี
- ☐ มี ระบุจำนวน คน ตำแหน่ง.....

๗. การจัดการขยะ

๗.๑ มีการคัดแยกขยะมูลฝอยหรือไม่

- ☐ ไม่มี
- ☐ มี ระบุ
- ☐ ขยะอินทรีย์ ☐ ขยะทั่วไป
 - ☐ ขยะรีไซเคิล ☐ ขยะอันตราย
 - ☐ อื่น ๆ ระบุ

๗.๒ มีการกำหนดจุดคัดแยกขยะ

- ☐ ไม่มี ☐ มี ให้ระบุจุดคัดแยกขยะ(ตัวเลข) จำนวน จุด

๗.๓ มีการกำจัดขยะทั่วไปด้วยวิธีใด

- ☐ รวบรวมส่งให้ อบต./เทศบาล ไปกำจัด ☐ ฝังกลบ
- ☐ เผา ☐ อื่น ๆ ระบุ

๗.๔ ปัญหา-อุปสรรคในการจัดการขยะ (ถ้ามี)

.....

๘. มีแผนงาน/โครงการส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม จำนวน เรื่อง (ต่อปีงบประมาณ) โปรดระบุ

.....

๙. ปัญหาด้านสุขภาพ

เด็กและเยาวชนได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี ☐ ได้รับการตรวจ ระบุ จำนวน คน (ร้อยละ)

☐ ไม่ได้รับการตรวจ

หมายเหตุ ระบุลักษณะการตรวจ...

กรณี มีการตรวจสุขภาพ พบโรคอะไรบ้าง

โปรดระบุการตรวจสุขภาพประจำปี ครั้งล่าสุด (วัน/เดือน/ปี)

โรงพยาบาลผู้รับผิดชอบ.....

๑) โรคท้องร่วง ☐ มี จำนวน.....ครั้ง.....คน/ปี (ข้อมูล ณ วันที่) ☐ ไม่มี

๒) โรคผิวหนัง (ได้แก่ โรคกลาก เกาื้อน และหิด)

☐ มี จำนวนสะสม.....คน/ปี และมีจำนวนเด็กและเยาวชนป่วย ณ ปัจจุบัน.....คน
 (ข้อมูล ณ วันที่) ☐ ไม่มี

๓) โรคผิวหนัง

☐ มี จำนวนสะสม.....คน/ปี และมีจำนวนเด็กและเยาวชนที่ป่วย ณ ปัจจุบัน.....คน
 (ข้อมูล ณ วันที่) ☐ ไม่มี

๔) เด็กและเยาวชนได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปากประจำปี

☐ ได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปาก
 ระบุวันที่รับบริการ (วัน/เดือน/ปี).....

จำนวนเด็กและเยาวชนที่ได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปากประจำปี คน

จำนวนเด็กและเยาวชนทั้งหมด ณ ปัจจุบัน.....คน

คิดเป็นร้อยละ

☐ ไม่ได้รับการตรวจ

๕) เด็กและเยาวชนได้รับวัคซีน

วัคซีนไขหวัดใหญ่

☐ ฉีด จำนวน.....คน/ปี (ข้อมูล ณ วันที่) ☐ ไม่ฉีด

วัคซีนอื่นๆ ระบุ.....

☐ ฉีด จำนวน.....คน/ปี (ข้อมูล ณ วันที่) ☐ ไม่ฉีด

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพและเกณฑ์การให้คะแนน

๑. ด้านที่นอนและอุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑.	มีพื้น ผืน พดาน มุ้งลวด สะอาด แข็งแรง อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดทุกวัน ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาถูพื้นทั่วไป ในกรณีเกิดโรคระบาด ให้ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๐.๑% (น้ำยาฟอกขาว ๑๐๐๐ ppm. อัตราส่วน ๒๐ มิลลิลิตร ต่อน้ำ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร) หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ๐.๕% (อัตราส่วน ๒๐๐ มิลลิลิตร ต่อน้ำ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร)	คะแนน ๒ = พื้น ผืน พดานและมุ้งลวด ต้องไม่มีคราบสกปรก ไม่มีหยากไย่ ไม่มีฝุ่นละอองบริเวณที่กล่าวมาข้างต้น พื้น ผืน พดาน มุ้งลวดอยู่ในสภาพที่ดี ไม่ชำรุดและพร้อมใช้งานตลอดเวลา ในกรณีเกิดโรคระบาด มีการใช้น้ำยาฆ่าเชื้อทำความสะอาดนอน
		คะแนน ๑ = พื้น ผืน พดานและมุ้งลวด ต้องอยู่ในสภาพที่ดี แต่หากพบคราบสกปรกหรือมีหยากไย่บริเวณพื้น ผืน พดานหรือมุ้งลวดเพียงเล็กน้อย ในกรณีเกิดโรคระบาด มีการใช้น้ำยาฆ่าเชื้อทำความสะอาดนอน อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนา และมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = พื้นมีเศษขยะหรือฝุ่นละอองที่เห็นได้ชัดเจน ผืนนอนมีคราบสกปรก พดานมีหยากไย่ ไม่มีการทำความสะอาด มุ้งลวดมีคราบสกปรก มีฝุ่นขึ้นเกาะหนาไม่สามารถระบายอากาศได้ ไม่มีการทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ ไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒.	พื้นที่นอนเพียงพอ ความจุตามมาตรฐาน (Standard) (๓ ตรม./คน) คือ ความจุตาม กำหนดพื้นที่ต่อเด็กและเยาวชน ๑ คน ๓ ตารางเมตร (คำนวณโดยประมาณจากขนาดร่างกายของเด็กและเยาวชน ขนาดที่นอน ๑ x ๒ เมตร = ๒ ตรม. ระยะห่าง ระหว่างที่นอน ๑๐ ซม. (๐.๒๕ ตรม.) และพื้นที่สำหรับทำกิจกรรมเด็กและเยาวชน ๐.๗๕ ตรม.)	คะแนน ๒ = มีพื้นที่นอนเพียงพอเฉลี่ย ๓ ตารางเมตรต่อคน เพื่อให้การปฏิบัติต่อเด็กและเยาวชนเป็นไปทิศทางที่สอดคล้องกับหลักสิทธิมนุษยชน และมาตรฐานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อมกรมพินิจฯ
		คะแนน ๑ = มีพื้นที่นอนเฉลี่ยน้อยกว่า ๓ ตารางเมตรต่อคน แต่หน่วยงานมีมาตรการหรือแนวทางการแก้ไข เช่น มีการต่อเติมพื้นที่นอน การบริหารสถานที่ควบคุม เช่น การย้ายสถานที่ควบคุม เป็นต้น อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = มีพื้นที่นอนในอัตราส่วนน้อยกว่า ๓ ตารางเมตรต่อคน มีการนอนเบียดเสียดไม่สอดคล้องกับมาตรการของกรมพินิจฯ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๓.	เครื่องนอนเพียงพอ (ครบตามจำนวนเด็กและเยาวชน) สภาพดี และมีลักษณะเดียวกัน (ภายในห้องหรือหอนอนเดียวกัน)	คะแนน ๒ = เครื่องนอน ได้แก่ ที่นอน ผ้าปูที่นอน หมอน ปลอกหมอนและผ้าห่ม ต้องจัดให้แก่เด็กและเยาวชนครบทุกคนโดยเท่าเทียมกัน และมีสภาพที่ดี ไม่ชำรุดและพร้อมใช้งาน ไม่มีเครื่องนอนส่วนเกินกว่าที่จัดให้ เครื่องนอนจะต้องมีลักษณะเดียวกัน
		คะแนน ๑ = เครื่องนอนมีเพียงพอต่อเด็กและเยาวชน ได้แก่ ที่นอน ผ้าปูที่นอน หมอน ปลอกหมอนและผ้าห่ม เครื่องนอนมีการชำรุดเล็กน้อยแต่สามารถใช้งานได้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนา และมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = เครื่องนอนไม่เพียงพอต่อเด็กและเยาวชน สภาพเครื่องนอนชำรุด ไม่พร้อมใช้งาน และมีลักษณะเครื่องนอนที่แตกต่างกันออกไปอย่างชัดเจน หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๔.	เครื่องนอน สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นอัดจัดเป็นระเบียบ และมีการซัก/ทำความสะอาดสม่ำเสมอตามแนวทางในการดำเนินงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่ควบคุม	คะแนน ๒ = เครื่องนอน ได้แก่ ที่นอน ผ้าปูที่นอน หมอน ปลอกหมอนและผ้าห่ม ต้องอยู่ในสภาพสะอาด ไม่ชำรุด ไม่มีคราบสกปรกของเหงื่อไคล ไม่มีกลิ่นเหม็นอัด จัดเรียงเป็นระเบียบไม่สุมเป็นกองรวมกัน มีการทำความสะอาดตามแนวทางในการดำเนินงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่ควบคุม
		คะแนน ๑ = เครื่องนอน ได้แก่ ที่นอน ผ้าปูที่นอน หมอน ปลอกหมอนและผ้าห่ม สะอาดชำรุดเล็กน้อยแต่สามารถใช้งานได้ ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็นอัด จัดเรียงเป็นระเบียบไม่สุมเป็นกองรวมกัน และมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = เครื่องนอน ได้แก่ ที่นอน ผ้าปูที่นอน หมอน ปลอกหมอนและผ้าห่ม สกปรกสภาพชำรุดไม่สามารถใช้งาน จัดไม่เป็นระเบียบสุมเป็นกอง ไม่มีการทำความสะอาดหรือไม่มีการนำออกผึ่งแดดมากกว่า ๑ เดือนหรือไม่มีการทำความสะอาดเลย หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๕.	หอนอนมีการระบายอากาศที่ดี (พื้นที่ประตูหน้าต่าง ไม่น้อยกว่า ๑/๔ ของพื้นที่ห้อง)	คะแนน ๒ = หอนอนมีสภาพปลอดโปร่ง เมื่อมีการอยู่ร่วมกันภายในหอนอน มีการระบายอากาศในอาคารทุกชนิด เช่น หน้าต่าง หรือช่องระบายอากาศด้านที่ติดกับอากาศภายนอก เพื่อเป็นการป้องกันโรคติดต่อที่มากับอากาศ เช่น วัณโรค ไข้หวัดใหญ่ เป็นต้น โดยคิดจากพื้นที่ประตูหน้าต่าง หรือพื้นที่ระบายอากาศอื่น ๆ รวมกันต้องมีไม่น้อยกว่า ๑/๔ ของพื้นที่ห้อง
		คะแนน ๑ = มีการระบายอากาศในอาคาร เช่น หน้าต่าง หรือช่องระบายอากาศ แต่เมื่อคิดจากพื้นที่ประตู หน้าต่าง หรือพื้นที่ระบายอากาศอื่น ๆ รวมกันแล้วน้อยกว่า ๑/๔ ของพื้นที่ห้อง อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = สภาพหอนอนไม่ปลอดโปร่ง ไม่มีการระบายอากาศในอาคารทุกชนิด หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๖.	มีอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศ คือ ต้องมีพัดลมระบายความร้อน และในกรณีที่เด็กและเยาวชนเกินความจุมาตรฐานจะต้องมีพัดลมระบายอากาศ (VENTILATOR) ที่ใช้การได้ และมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	คะแนน ๒ = หอนอนทุกหอต้องมีอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศ ได้แก่ พัดลมเพดาน/พัดลมผนังเพื่อระบายความร้อน และในกรณีที่หน่วยงานมีจำนวนเด็กและเยาวชนเกินความจุมาตรฐาน โดยคิดจากพื้นที่นอนมาตรฐานเฉลี่ย ๓ ตารางเมตรต่อคน ต้องติดตั้งพัดลมระบายอากาศ (VENTILATOR) เพื่อช่วยดูดอากาศ (การติดตั้งพัดลมระบายอากาศหรือพัดลมดูดอากาศ คิดจากปริมาตรห้อง คือ (กว้าง×ยาว×สูง) × ปริมาตรอากาศถ่ายเทที่ควรจะมีภายในห้อง ๗ เท่า (ตามกฎหมายกระทรวงมหาดไทย ฉบับที่ ๓๓ พ.ศ. ๒๕๓๕ ว่าด้วยการระบายอากาศในอาคารสูงหรืออาคารขนาดใหญ่โดยวิธีกล) หารด้วยประสิทธิภาพของพัดลมระบายอากาศที่จะใช้ คือ Airflow rate (โดยใช้เทียบหน่วยให้เป็นหน่วยเดียวกัน) ไม่ควรใช้พัดลมระบายอากาศหรือพัดลมดูดอากาศที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเกิน ๓๐ เซนติเมตร เนื่องจากแรงดูดอากาศจะมากเกินไปใช้กระแสไฟมากและมีเสียงดัง ถ้าเป็นหอนอนมีผนังที่กั้นกับห้องติดกันให้ติดตั้งพัดลมดูดอากาศแยกแต่ ถ้าหอนอนติดกันมีผนังโปร่งด้านบนคิดปริมาตรห้องรวมกันในการติดตั้งพัดลมดูดอากาศได้ และมีการทำความสะอาดอย่างเสมอ

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
		คะแนน ๑ = หอนอนมีอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศ เช่น พัดลมเพดาน/พัดลมผนังเพาเพื่อระบายความร้อน แต่ไม่ได้มีการติดตั้งพัดลมระบายอากาศ เมื่อเด็กและเยาวชนนอนอยู่ร่วมกันสภาพอากาศภายในหอนอนไม่โอ้ติ๊ด อากาศถ่ายเทได้สะดวก และหน่วยงานมีการวางแผนที่จะติดตั้งพัดลมระบายอากาศ ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่จะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = หอนอนไม่มีพัดลมเพดาน/พัดลมผนัง ไม่มีอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศ และสภาพอากาศภายในหอนอนถ่ายเทไม่สะดวก หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๗.	มีอุปกรณ์ช่วยให้แสงสว่าง เช่น หลอดไฟสภาพใช้งานได้ มีแสงสว่างที่เพียงพอ มองเห็นได้ชัดเจน และมีการทำความสะอาดอย่างเสมอ	คะแนน ๒ = หอนอน มีการติดตั้งหลอดไฟสำหรับเพิ่มแสงสว่างเพื่อช่วยการมองเห็นสภาพทั่วไปชัดเจนในเวลากลางคืน หลอดไฟต้องมีสภาพดีสามารถใช้งานได้ทุกดวง มีการดูแลรักษาให้พร้อมใช้งานตลอดเวลา มีการทำความสะอาดและไม่มีหยากไย่ขึ้นบริเวณโดยรอบหลอดไฟ คะแนน ๑ = หอนอน มีการติดตั้งหลอดไฟในสัดส่วนที่เหมาะสมกับห้อง หากเกิดการชำรุดมีแผน/มีการซ่อมแซมในจุดดังกล่าว ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = หลอดไฟสำหรับเพิ่มแสงสว่างในการมองเห็นชำรุด หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๘.	มีการดูแลความสะอาดประจำหอนอน (เอกสาร/หลักฐาน)	คะแนน ๒ = หอนอน ห้องน้ำ และบริเวณโดยรอบหอนอนมีความสะอาดเด็กและเยาวชนมีการจัดเก็บที่นอนเป็นระเบียบเรียบร้อย มีการตรวจสอบหอนอนและอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพที่ดีพร้อมใช้งาน มีการลงบันทึกการดูแลความสะอาดหอนอนในทุกวันอย่างสม่ำเสมอ มีการบันทึกเป็นปัจจุบัน (ตามเอกสารบันทึกการดูแลความสะอาดหอนอน) คะแนน ๑ = มีการตรวจสอบหอนอนและอุปกรณ์ต่าง ๆ มีการลงบันทึกดูแลความสะอาดหอนอนแต่ไม่ครบทุกวัน ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = ไม่มีการดูแลความสะอาดหรือความเรียบร้อยบริเวณหอนอน ไม่มีการลงบันทึกดูแลความสะอาดประจำหอนอน หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๙.	มีส่วนในหอนอนที่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีน้ำขังที่พื้น พร้อมใช้งานตลอดเวลา และมีน้ำใช้ที่สะอาด เพียงพอ *หมายเหตุ : น้ำสะอาดหมายถึงน้ำที่มีค่าคลอรีนอิสระคงเหลือ ๐.๒ – ๐.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร (ppm.)	คะแนน ๒ = มีส่วนในหอนอนอยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งานตลอดเวลา สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีน้ำขังที่พื้น และมีน้ำใช้ที่สะอาด เพียงพอ
		คะแนน ๑ = ห้องน้ำห้องส้วมในหอนอนต้องมีการดูแลความสะอาดเพิ่มเติม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีน้ำขังที่พื้น และมีน้ำใช้ที่สะอาด
		คะแนน ๐ = ห้องน้ำห้องส้วมในหอนอนไม่สะอาด พบมีน้ำขังที่พื้น ไม่พร้อมใช้งาน
๑๐.	มีมาตรการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงที่เป็นพาหะนำโรค อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เช่น แมลงสาบ ยุง หนู เรือด ฯลฯ และมีมาตรการป้องกันฝุ่น (มีการตรวจตรา/แนวทางการแก้ไข/แผนการดำเนินงาน/คู่มือหรือเอกสารทางวิชาการ)	คะแนน ๒ = มีมาตรการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงที่เป็นพาหะนำโรค เช่น มีมาตรการการดูแล/ซ่อมแซม/ปรับปรุงมุงลวดให้อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุดพร้อมใช้งานตลอดเวลา เป็นต้น และมีตารางแนวทางการแก้ไขหรือแผนการดำเนินงานแก้ไขอย่างชัดเจน
		คะแนน ๑ = มีการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงที่เป็นพาหะนำโรคโดยมีการติดตั้งมุงลวดพร้อมใช้งาน แต่มุงลวดมีการชำรุดเพียงเล็กน้อย ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีมาตรการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงที่เป็นพาหะนำโรค เช่น ไม่มีการติดตั้งมุงลวด หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๑.	มีจุดน้ำดื่ม โดยจัดให้มีน้ำดื่มในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และมีก๊อกเปิด-ปิดหรือผ่านท่อก๊อกน้ำสำหรับดื่ม แยกลักษณะออกจากก๊อกสำหรับน้ำใช้ พร้อมจัดให้มีภาชนะปลอดภัยสำหรับดื่มน้ำส่วนบุคคล และจัดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	คะแนน ๒ = ในหอนอนทุกหอต้องจัดให้มีน้ำดื่ม โดยจัดน้ำดื่มปริมาณเพียงพอ ใส่ภาชนะที่สะอาด ทำด้วยวัสดุปลอดภัย มีก๊อกเปิด – ปิดน้ำ มีฝาปิดมิดชิดป้องกันไม่ให้เกิดและเยาวชนใช้วิธีจ้วงตักน้ำมาดื่ม หรืออาจต่อท่อน้ำจากภาชนะใส่น้ำดื่มจากภายนอกเข้ากับก๊อกเปิด – ปิดน้ำสำหรับดื่ม แยกลักษณะออกจากก๊อกสำหรับน้ำใช้ โดยตั้งห่างจากบริเวณส้วมหรือแหล่งที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน อย่างน้อย ๑๐ เมตร จัดให้มีภาชนะปลอดภัยสำหรับใส่น้ำดื่มส่วนบุคคล (ทั้งด้านสุขภาพและการควบคุม) เช่น แก้วน้ำหรือขวดน้ำคนละใบ เป็นต้น โดยระดับก๊อกเปิด-ปิด และการวางภาชนะสำหรับใส่น้ำดื่ม ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ขึ้นไป)

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	โดยจัดตั้งอยู่ห่างจากบริเวณส้วมหรือแหล่งที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน อย่างน้อย ๑๐ เมตร หรืออยู่หน้าหอนอน - มีการดำเนินการจัดเตรียมน้ำดื่มให้บริการบนหอนอนอย่างเพียงพอ - การบริการน้ำดื่มในหอนอน - แบบติดตั้งท่อก๊อกน้ำดื่มผ่านเครื่องกรองน้ำในหอนอนโดยต่อก๊อกน้ำสำหรับน้ำดื่มแยกลักษณะออกจากก๊อกสำหรับน้ำใช้และอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน - แบบมีถังน้ำดื่มในหอนอน	คะแนน ๑ = จัดให้มีน้ำดื่มสำรองใส่ภาชนะที่สะอาด มีการติดตั้งจุดท่อน้ำดื่ม แต่พบว่า ก๊อกน้ำสำหรับน้ำดื่มมีลักษณะปะปนกับก๊อกสำหรับน้ำใช้ หรือก๊อกสำหรับน้ำดื่มมีสภาพเก่าหลุดร่อน จุดบริเวณที่ใช้ดื่มไม่สะอาด มีภาชนะปลอดภัยสำหรับใส่น้ำดื่มส่วนบุคคลไม่เพียงพอ มีการจัดวางจุดน้ำดื่ม ภาชนะใส่น้ำดื่มไว้ในระยะที่ไม่เหมาะสม และวางสูงจากพื้นน้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = ไม่มีการสำรองน้ำดื่มในหอนอน น้ำดื่มไม่เพียงพอต่อความต้องการ หรือไม่มีภาชนะปลอดภัยสำหรับใส่น้ำดื่มส่วนบุคคล หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๒.	มีอ่างล้างมือที่สะอาด มีน้ำ พร้อมใช้งานตลอดเวลา	คะแนน ๒ = มีอ่างล้างมือที่สะอาด มีน้ำ พร้อมใช้งานตลอดเวลา คะแนน ๑ = มีจุดล้างมือที่สะอาด มีน้ำ พร้อมใช้งานตลอดเวลา คะแนน ๐ = ไม่มีจุดล้างมือ ไม่มีน้ำและไม่พร้อมใช้งาน
๑๓.	มีเครื่องแต่งกายของเด็กและเยาวชน เช่น เสื้อผ้า ผ้าเช็ดตัว ชุดชั้นใน ชุดนอน ชุดสำหรับทำกิจกรรมและออกนอกสถานที่ควบคุม เช่น ชุดกีฬา ไปทัศนศึกษา ชุดไปศาล และอื่น ๆ ที่สะอาด สภาพดี มีจำนวนเพียงพอ	คะแนน ๒ = มีการจ่ายเครื่องแต่งกายของเด็กและเยาวชน เช่น เสื้อผ้า ผ้าเช็ดตัว ชุดชั้นใน ชุดนอน ชุดสำหรับทำกิจกรรม และออกนอกสถานที่ควบคุม เช่น ชุดกีฬา ไปทัศนศึกษา ชุดไปศาล และอื่น ๆ ที่สะอาด สภาพดี มีจำนวนเพียงพอตามที่กำหนด และมีบัญชีเบิก-จ่าย คะแนน ๑ = มีการจ่ายเครื่องแต่งกายของเด็กและเยาวชน เช่น เสื้อผ้า ผ้าเช็ดตัว ชุดชั้นใน ชุดนอน ชุดสำหรับทำกิจกรรม และออกนอกสถานที่ควบคุม เช่น ชุดกีฬา ไปทัศนศึกษา ชุดไปศาล และอื่น ๆ ที่สะอาด สภาพดี มีจำนวนเพียงพอตามที่กำหนด แต่ไม่มีบัญชีเบิก-จ่าย คะแนน ๐ = มีการจ่ายเครื่องแต่งกายของเด็กและเยาวชนไม่ครบ สภาพชำรุด หรือมีจำนวนไม่เพียงพอตามที่กำหนด

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๔.	มีวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ประจำวัน เช่น สบู่ แป้ง แปรงสีฟัน ยาสีฟัน ยาสระผม และอื่น ๆ สภาพดีและมีจำนวนเพียงพอ	คะแนน ๒ = มีการแจกสิ่งของเครื่องใช้ โดยมีวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ประจำวัน เช่น สบู่ แป้ง แปรงสีฟัน ยาสีฟัน ยาสระผม อื่น ๆ สภาพดี และมีจำนวนเพียงพอ และมีบัญชีเบิก-จ่าย
		คะแนน ๑ = มีการแจกสิ่งของเครื่องใช้ โดยมีวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ประจำวัน เช่น สบู่ แป้ง แปรงสีฟัน ยาสีฟัน ยาสระผม อื่น ๆ สภาพดี และมีจำนวนเพียงพอ แต่ไม่มีบัญชีเบิก-จ่าย
		คะแนน ๐ = มีการแจกสิ่งของเครื่องใช้ โดยมีวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ประจำวันไม่ครบถ้วน เช่น ยาสีฟันหมด ยาสระผมไม่เพียงพอ

๒. ด้านโรงครัว

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑.	พื้น ผนัง เพดานทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี สะอาด แสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณระบบบำบัดน้ำเสีย	คะแนน ๒ = พื้นที่บริเวณครัวหรือบริเวณที่ใช้เตรียมปรุงประกอบอาหารอยู่ห่างจากบริเวณที่พักรวมขยะมูลฝอยหรือห่างจากบริเวณระบบบำบัดน้ำเสีย พื้น ผนัง เพดานจะต้องทำด้วยวัสดุถาวร มีความแข็งแรงและทำด้วยวัสดุที่เรียบ ไม่มีเศษขยะ/ เศษอาหารและคราบสกปรก พื้นจะต้องไม่ชำรุด ไม่มีน้ำขังมีความลาดเอียงสามารถระบายน้ำเพื่อไม่ให้น้ำขังบริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหาร และมีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการมองเห็นในการเตรียมปรุงประกอบอาหาร
		คะแนน ๑ = พื้นที่บริเวณครัวหรือบริเวณที่ใช้เตรียมปรุงประกอบอาหาร อยู่ห่างจากบริเวณที่พักรวมขยะมูลฝอยหรือห่างจากบริเวณระบบบำบัดน้ำเสีย พื้น ผนัง เพดานจะต้องทำด้วยวัสดุถาวร มีความแข็งแรงและทำด้วยวัสดุที่เรียบ ไม่มีเศษขยะ/เศษอาหารและคราบสกปรก แต่พบว่า พื้นบริเวณสุขกรรมหรือบริเวณที่ใช้เตรียมปรุงประกอบอาหารมีการแตก/ชำรุดและมีน้ำขัง หน่วยงานมีการปรับปรุงหรืออยู่ระหว่างปรับปรุงแก้ไข ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = พื้นที่บริเวณครัวหรือบริเวณที่ใช้เตรียมปรุงประกอบอาหารอยู่ใกล้บริเวณที่พักรวมขยะมูลฝอยหรือห่างจากบริเวณระบบบำบัดน้ำเสีย พื้น ผนัง เพดานมีการแตก/ชำรุด มีเศษขยะ เศษอาหารและมีคราบสกปรก ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒.	โต๊ะเตรียมปรุง ประกอบอาหาร และบริเวณผนังเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดง่าย ทนไฟ มีสภาพดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่เตรียมปรุงประกอบอาหารบนพื้น	คะแนน ๒ = โต๊ะเตรียมปรุง ประกอบอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส โฟมก้ำ อะลูมิเนียม หรือ กระเบื้องเคลือบ เป็นต้น บริเวณเตาไฟ ตั้งอยู่ในจุดที่มีการถ่ายเทอากาศ ระบายความร้อนได้ดี ไม่อยู่ในที่ที่มีลมแรง (ควรมีกำแพงกั้นลม) ไม่ตั้งอยู่กลางห้อง และบริเวณผนังเตาไฟปูด้วยวัสดุทนไฟเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส เป็นต้น ทั้งนี้ ต้องมีการทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน โต๊ะเตรียมปรุงประกอบอาหารและบริเวณผนังเตาไฟอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด แข็งแรง มั่นคงไม่มีคราบสกปรก และไม่วางอาหารรวมถึงภาชนะที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารบนพื้น ไม่เตรียมปรุง ประกอบอาหารบนพื้น เช่น การหั่น การล้าง การปรุงอาหาร เป็นต้น

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
		คะแนน ๑ = โต๊ะเตรียมปรุง ประกอบอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร โต๊ะทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย บริเวณเตาไฟตั้งอยู่ในจุดที่มีการถ่ายเทอากาศ ระบายความร้อนได้ดี กรณีโต๊ะเตรียมปรุง ประกอบอาหาร หรือ บริเวณผนังเตาไฟชำรุด ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ ไม่วางอาหารรวมถึงภาชนะที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารบนพื้น ไม่เตรียมปรุง ประกอบอาหารบนพื้น เช่น การหั่น การล้าง การปรุงอาหาร เป็นต้น คะแนน ๐ = เตรียมปรุง ประกอบอาหาร รวมถึงวางอาหารและภาชนะที่ใช้ในการปรุงอาหารบนพื้นบริเวณเตาไฟตั้งอยู่ในจุดที่ไม่มีการถ่ายเทของอากาศและไม่มีปล่องหรือพัดลมดูดอากาศเพื่อระบายกลิ่นและควัน โต๊ะเตรียมปรุงประกอบอาหารและบริเวณผนังเตาไฟชำรุดโดยไม่มีแผนปรับปรุง/แก้ไขอย่างชัดเจน และไม่มีทำความสะอาดเป็นประจำ ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๓.	บริเวณเตรียม ปรุงประกอบอาหารมีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควัน จากการทำอาหารได้ดี หากบริเวณปรุงอาหารมีลักษณะอับทึบ ควรมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี	คะแนน ๒ = บริเวณเตรียมปรุง ประกอบอาหารตั้งอยู่ในจุดที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี โดยเฉพาะบริเวณเตาไฟซึ่งมีความร้อนกลิ่นและควันมาก มีอุปกรณ์ช่วยในการระบายอากาศ เช่น ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ เป็นต้น โดยมีการดูแลรักษาให้มีสภาพดี ใช้การได้ดี และหมั่นทำความสะอาดเพื่อขจัดคราบน้ำมันเป็นประจำ คะแนน ๑ = บริเวณเตรียมปรุง ประกอบอาหารตั้งอยู่ในจุดที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี โดยเฉพาะบริเวณเตาไฟซึ่งมีความร้อนกลิ่นและควันมากอาจมีอุปกรณ์ช่วยในการระบายอากาศ กรณีอุปกรณ์ช่วยในการระบายอากาศชำรุด ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = บริเวณเตรียมปรุง ประกอบอาหารตั้งอยู่ในจุดอับทึบ ไม่มีการถ่ายเทของอากาศและไม่มีอุปกรณ์ช่วยในการระบายกลิ่นและควันจากการทำอาหาร ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๔.	มีมาตรการป้องกันและควบคุมสัตว์ แมลงที่เป็นพาหะนำโรค อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (มีหลักฐานการตรวจตรา/แนวทางแก้ไข/แผนการดำเนินงาน/คู่มือหรือเอกสารทางวิชาการ)	คะแนน ๒ = มีมาตรการและการดำเนินงานในการป้องกันและควบคุมสัตว์ แมลงที่เป็นพาหะนำโรค อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล โดยมีแผนการตรวจสอบ/แนวทางการแก้ไข/คู่มือ แสดงไว้ คะแนน ๑ = มีมาตรการและการดำเนินงานในการป้องกันและควบคุมสัตว์ แมลงที่เป็นพาหะนำโรค แต่ขาดแผนการตรวจสอบ/แนวทางการแก้ไข/คู่มือ ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = ไม่มีมาตรการป้องกันและควบคุมสัตว์ แมลงที่เป็นพาหะนำโรคทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๕.	อาหาร นม วัตถุปรุงแต่งอาหาร และเครื่องปรุงรส ในภาชนะบรรจุปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมายอย. และเลขสารบบอาหาร ๑๓ หลัก ระบุอย่างชัดเจน 	คะแนน ๒ = อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท หมายถึง อาหารที่เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูป หรืออาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต ฉาบ เคลือบ อัด หรือติดด้วยโลหะหรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝาฝัมายหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่นซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความชื้น หรืออากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ โดยจะต้องมีอย. และเลขสารบบอาหาร ๑๓ หลัก ปรากฏบนฉลากอย่างชัดเจน การจัดเก็บควรเก็บไว้ในที่ที่อากาศเย็น โปร่ง ไม่อับชื้น และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร
		คะแนน ๑ = อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิทมีหือ/แบรนด์/ชื่อผู้ผลิตรวมถึงวันที่ผลิต ปรากฏอย่างชัดเจน จัดเก็บไว้ในที่ไม่อับชื้น ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท มีร่องรอยบูบ/ชำรุด/ร้าว ไม่มีเครื่องหมาย อย. ไม่มีหือ/แบรนด์/ชื่อผู้ผลิตรวมถึงวันที่ผลิต และจัดเก็บไว้ในที่อับชื้น ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนาไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๖.	อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดีและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง จัดเก็บแยกเป็นสัดส่วน ไม่เก็บปะปนกัน โดยวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	คะแนน ๒ = อาหารสดต้องมีคุณภาพดี หมายถึง มีลักษณะสด สะอาด ไม่มีร่องรอยเน่าช้า หรือขึ้นรา ไม่มีเศษดินหรือคราบสกปรก อาหารแห้งมีลักษณะสะอาด ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสีหรือกลิ่นที่ผิดจากธรรมชาติ และไม่ขึ้นรา มีการจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วน คือ แยกเก็บระหว่างเนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้งใส่ในภาชนะแยกจากกันอย่างชัดเจน โดยวางไว้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บอาหารสดในตู้เย็น โดยเก็บผักสด และผลไม้ที่ล้างทำความสะอาดแล้วที่อุณหภูมิ ๗ - ๑๐°C และเก็บเนื้อสัตว์สดที่อยู่ระหว่างรอปรุงที่อุณหภูมิ ๕ - ๗°C กรณีจำเป็นต้องเก็บไว้นานควรเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๐°C หรือถ้าเก็บในห้องเย็นที่บุคคลผ่านเข้าออกได้ ต้องวางอาหารไว้บนชั้นที่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดโดยเฉพาะผักสดต้องมีการล้างทำความสะอาดก่อนนำมาปรุงทุกครั้ง
		คะแนน ๑ = อาหารสดต้องมีคุณภาพดี ไม่มีร่องรอยเน่าช้า หรือขึ้นรา อาหารแห้งมีลักษณะสะอาด ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสีหรือกลิ่นที่ผิดจากธรรมชาติ และไม่ขึ้นรา มีการจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วน วางไว้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บอาหารสดในตู้เย็น หรือถ้าเก็บในห้องเย็นที่บุคคลผ่านเข้าออกได้ ต้องวางอาหารไว้บนชั้นที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดโดยเฉพาะผักสดต้องมีการล้างทำความสะอาดก่อนนำมาปรุงทุกครั้ง ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
		คะแนน ๐ = อาหารสดมีร่องรอยเน่าช้า หรือขึ้นรา อาหารแห้งมีลักษณะไม่สะอาด อับชื้น มีกลิ่นเหม็นหืน มีสีหรือกลิ่นที่ผิดจากธรรมชาติ และขึ้นรา มีการจัดเก็บโดยวางอาหารไว้บนพื้นและจัดเก็บปะปนกันระหว่างเนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง นำอาหารสดโดยเฉพาะผักสดไปปรุงอาหารโดยที่ไม่มีการล้างทำความสะอาด ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๗.	มีการล้างผักและผลไม้ที่ถูกวิธีก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารหรือรับประทาน	คะแนน ๒ = มีการล้างผักและผลไม้ที่ถูกวิธีก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารหรือรับประทาน ด้วยวิธีการใดวิธีการหนึ่งจากคำแนะนำของกรมอนามัย ดังต่อไปนี้ วิธีที่ ๑ ล้างด้วยน้ำไหล โดยแช่ผักและผลไม้ในน้ำนาน ๑๕ นาที จากนั้นเปิดน้ำไหลผ่านและคลี่ใบผักดูไปนาน ๒ นาที วิธีที่ ๒ แช่ผักและผลไม้ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู ๕ เปอร์เซ็นต์ ในอัตราส่วนน้ำส้มสายชู ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาด วิธีที่ ๓ แช่ผักและผลไม้ในโซเดียมไบคาร์บอเนต (เบกกิ้งโซดา) ในอัตราส่วนครึ่งช้อนโต๊ะผสมน้ำ ๑๐ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที จากนั้น ล้างด้วยน้ำสะอาด หรือ ล้างด้วยน้ำยาล้างผักและผลไม้ที่มีเครื่องหมาย อย.
		คะแนน ๑ = มีการล้างผักและผลไม้ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารหรือรับประทาน แต่ไม่เป็นไปตามคำแนะนำของกรมอนามัย
		คะแนน ๐ = ไม่มีการล้างผักและผลไม้ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารหรือรับประทาน
๘.	กล่องนมไม่วางสัมผัสพื้นโดยตรง มีแผ่นรองยกจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ ซม. ไม่วางซ้อนเกิน ๗ ชั้น และมีป้ายติดที่กล่อง พร้อมระบุตัวเลขกำกับลำดับกล่องนม และนำไปแจกเด็กและเยาวชนให้ตรงกับบัญชีรับ - จ่าย	คะแนน ๒ = กล่องนมไม่วางสัมผัสพื้นโดยตรง มีแผ่นรองยกจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๑๕ ซม. ไม่วางซ้อนเกิน ๗ ชั้น และมีป้ายติดที่กล่องระบุตัวเลขกำกับลำดับกล่องนม และนำไปแจกเด็กและเยาวชน ให้ตรงกับบัญชีรับ-จ่าย (มีบัญชีรับ-จ่าย)
		คะแนน ๑ = กล่องนมไม่วางสัมผัสพื้นโดยตรง มีแผ่นรองยกจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๑๕ ซม. ไม่วางซ้อนเกิน ๗ ชั้น และมีป้ายติดที่กล่องระบุตัวเลขกำกับลำดับกล่องนม และนำไปแจกเด็กและเยาวชน ให้ตรงกับบัญชีรับ-จ่าย (ไม่มีบัญชีรับ-จ่าย)
		คะแนน ๐ = กล่องนมวางสัมผัสพื้นโดยตรง หรือมีแผ่นรองยกจากพื้น น้อยกว่า ๑๕ ซม. หรือวางซ้อนเกิน ๗ ชั้นไม่มีป้ายติดที่กล่องระบุตัวเลขกำกับลำดับกล่องนม และนำไปแจกเด็กและเยาวชน (ไม่มีบัญชีรับ-จ่าย) ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๙.	มีห้องหรือสถานที่สำหรับเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว โดยต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด	คะแนน ๒ = อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว หมายถึง อาหารที่ผ่านการปรุงแล้ว พร้อมทั้งจะนำมาจัดเลี้ยง โดยระหว่างรอนำไปจัดเลี้ยง ควรจัดวางให้เป็นสัดส่วนในห้องหรือสถานที่จัดวางเฉพาะไม่ปะปนกับอาหารอื่นจัดเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีฝาภาชนะ ฝาซี หรืออุปกรณ์ปกปิดที่สะอาด ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตลอดเวลา วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ เพื่อป้องกันการกระเด็นของน้ำสกปรกมาปนเปื้อน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	มีการปกปิดที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	คะแนน ๑ = อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วระหว่างรอนำไปจัดเลี้ยงควรจัดวางให้เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับอาหารอื่น จัดเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดที่สะอาด ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตลอดเวลา วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วระหว่างรอนำไปจัดเลี้ยงมีการจัดวางปะปนกับอาหารอื่นไม่มีอุปกรณ์ปกปิด และวางบนพื้นโดยตรง ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๐.	มีตารางบันทึกการดูแลทำความสะอาดตู้เย็น ตู้แช่อาหาร ห้องเตรียมวัตถุดิบและสถานที่ปรุงประกอบอาหาร	คะแนน ๒ = มีการจัดเวรและกำหนดตารางการดูแลทำความสะอาด พร้อมทั้งบันทึกตารางการดูแลทำความสะอาดวันละ ๑ ครั้งและกำหนดให้มีการล้างทำความสะอาดตู้เย็นและตู้แช่อาหาร สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง โดยต้องมีเอกสาร/หลักฐานแสดงหน้างานหรือเก็บไว้ในสถานที่ประกอบอาหาร คะแนน ๑ = มีการจัดเวรและกำหนดตารางการดูแลทำความสะอาด พร้อมทั้งบันทึกตารางการดูแลทำความสะอาด และกำหนดให้มีการล้างทำความสะอาดตู้เย็นและตู้แช่อาหารบ้าง ตามความเหมาะสมของปริมาณการใช้งาน ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = ไม่มีการจัดเวรและกำหนดตารางการดูแลทำความสะอาดตู้เย็น, ตู้แช่อาหาร, ห้องเตรียมวัตถุดิบ และสถานที่ปรุง อาหาร ทั้งนี้ หน่วยงาน ไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๑.	ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน มีความแข็งแรง ทนทาน ทำด้วยวัสดุปลอดภัย ไม่มีส่วนผสมที่เป็นพิษหรือสามารถทำปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดพิษต่อร่างกายเป็นส่วนประกอบ รวมถึงต้องคำนึงถึงความปลอดภัยด้านการป้องกันเหตุร้ายด้วย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน เป็นต้น	คะแนน ๒ = ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหาร หรือใช้ในการบริโภค เช่น จาน ชาม ช้อน ต้องมีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุด แตกกะเทาะ สึกหรอ หรือเป็นสนิมง่าย สะดวกต่อการทำความสะอาด ผิวเรียบ ไม่มีมุม ซอกหรือร่องปากไม่แคบและก้นลึก ทำด้วยวัสดุปลอดภัย ไม่มีส่วนผสมที่เป็นพิษหรือสามารถทำปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดพิษต่อร่างกายเป็นส่วนประกอบรวมต้องคำนึงถึงความปลอดภัยด้านการป้องกันเหตุร้าย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน เป็นต้น คะแนน ๑ = ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหาร หรือใช้ในการบริโภค เช่น จาน ชาม ช้อนอยู่ในสภาพดี แต่ชำรุดเล็กน้อย ต้องทำด้วยวัสดุปลอดภัย ไม่มีส่วนผสมที่เป็นพิษหรือสามารถทำปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดพิษต่อร่างกายเป็นส่วนประกอบและไม่ได้คำนึงถึงความปลอดภัยด้านการป้องกันเหตุร้าย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน เป็นต้น ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
		คะแนน ๐ = ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหาร หรือใช้ในการบริโภค เช่น จาน ชาม ช้อน ช้อน รูด แตกกะเทาะ สีกหรือ หรือเป็นสนิมทำด้วยวัสดุที่มีส่วนผสมที่เป็นพิษหรือสามารถทำปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดพิษต่อร่างกาย ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๒.	ภาชนะและช้อนตักเครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยวัสดุปลอดภัยเป็นกระเบื้องเคลือบขาว มีฝาหรือฝาซีปิดอยู่ในสภาพที่ สะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	คะแนน ๒ = ภาชนะและช้อนตักเครื่องปรุงรสที่มีฤทธิ์กัดกร่อนได้ เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว สำหรับเครื่องปรุงรสชนิดอื่นที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ถั่วป่น สามารถเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ ตามข้อ ๒.๑๐ โดยภาชนะที่ใช้ต้องทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และอยู่ในสภาพที่ สะอาดไม่มีคราบสกปรก วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
		คะแนน ๑ = ภาชนะและช้อนตักเครื่องปรุงรสที่มีฤทธิ์กัดกร่อนได้ เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้อง เคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับสแตนเลสต้องเลือกใช้ที่มีส่วนผสมถูกต้องโดยสังเกตที่ตัวสแตนเลสจะมีอัตราส่วนบอกไว้เป็นเลข เช่น ๑๘ - ๘ สำหรับเครื่องปรุงรสชนิดอื่นที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ถั่วป่น สามารถเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ ตามข้อ ๒.๑๐ ภาชนะที่ใช้ต้องทำความสะอาดง่าย มีฝาหรือฝาซีปิด และอยู่ในสภาพที่ สะอาดไม่มีคราบสกปรกวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ภาชนะและช้อนตักเครื่องปรุงรสที่มีฤทธิ์กัดกร่อนได้ เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทนต่อการกัดกร่อน ภาชนะที่ใช้ชำรุด ทำความสะอาดยากไม่มีฝาหรือฝาซีปิด และมีคราบสกปรก ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๓.	ช้อน และอุปกรณ์ตักอาหาร หลังทำความสะอาดให้วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่โปร่งสะอาด มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	คะแนน ๒ = ช้อน และอุปกรณ์ตักอาหาร หลังทำความสะอาดต้องวางในลักษณะตั้งโดยเอาด้ามที่มีมือจับไว้ด้านบนหรือวางเรียงเป็นระเบียบโดยวางเรียงนอนไปในทางเดียวกัน เก็บไว้ในที่สะอาด มิดชิด มีฝากล่องปกปิดโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
		คะแนน ๑ = ช้อน และอุปกรณ์ตักอาหาร หลังทำความสะอาดต้องวางในลักษณะตั้งโดยเอาด้ามที่มีมือจับไว้ด้านบนหรือวางเรียงเป็นระเบียบ เก็บไว้ในที่สะอาด มีฝาหรืออุปกรณ์ปกปิด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ช้อน และอุปกรณ์ตักอาหาร หลังทำความสะอาด จัดวางไม่เป็นระเบียบ เก็บไว้ในจุดใกล้ที่พักขยะหรือบ่อบำบัดน้ำเสีย ที่เก็บไม่สะอาด มีคราบสกปรก ไม่มีฝาหรืออุปกรณ์ปกปิด ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงแก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๔.	เชียงและมีดมีสภาพดี สะอาด ไม่แตกร้าว/เป็นร่อง ไม่มีขึ้นรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น มีการทำความสะอาดเชียงและมีดทุกครั้งทั้งก่อนและหลังการใช้งาน ไม่ใช้ปะปนกันระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก เก็บในที่ที่มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	คะแนน ๒ = เชียงมีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดได้ง่าย ไม่แตกร้าว/เป็นร่อง ไม่มีขึ้นรา ไม่มีคราบไขมันหรือคราบสกปรกฝังแน่น เชียงและมีดต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก และผลไม้ ไม่ใช้ปะปนกันระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก และมีฝาชีครอบไว้ระหว่างที่ไม่ได้หั่นหรือสับ โดยต้องล้างเชียงและมีดให้สะอาดทั้งก่อน, หลัง และระหว่างการใช้งานเป็นระยะ ควรผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด ไม่ใช้ผ้าหรือฝาหม้อปิดระหว่างตากแห้งเพื่อป้องกันการอับชื้นควรใช้ฝาชีครอบหรืออุปกรณ์ปกปิดที่โปร่ง สะอาด เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
		คะแนน ๑ = เชียงอยู่ในสภาพสะอาด ไม่แตกร้าว/เป็นร่อง ไม่มีขึ้นรา โดยเชียงและมีดจะต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก ควรล้างให้สะอาดทั้งก่อนและหลังและผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง มีฝาชีครอบหรืออุปกรณ์ปกปิดที่โปร่ง สะอาด เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค กรณีเชียงแตกร้าว/เป็นร่อง อนุโลมให้ผ่านโดยต้องมีแผนปรับปรุง/แก้ไขอย่างชัดเจน ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = เชียงแตกร้าว/เป็นร่อง ขึ้นรา มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่นใช้เชียงและมีดปะปนกันระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก ไม่ล้างเชียงและมีดให้สะอาดทั้งก่อนและหลังการใช้งาน ไม่ผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง ใช้ผ้าหรือฝาหม้อปิดระหว่างตากแห้ง ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๕.	มีการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ทุกครั้งหลังการใช้งานให้สะอาดโดยอุปกรณ์การล้างต้องสะอาดอยู่ในสภาพดี หลังล้างทำความสะอาด ให้นำอุปกรณ์คว่ำไว้บนชั้น ไม่วางเรียงซ้อนทับกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	คะแนน ๒ = มีการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารทุกครั้งหลังการใช้งาน และเมื่อไม่แน่ใจว่าภาชนะอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้สะอาดเพียงพอหรือไม่ หรือพบคราบไขมัน ผุนละออง หรือสิ่งสกปรกต่าง ๆ ที่ยังตกค้างอยู่ หรือภาชนะไม่มีการปกปิดให้พ้นจากฝุ่นละออง สัตว์นำโรค และการกระเซ็นของน้ำ โดยก่อนล้างต้องมีการแยกภาชนะทั้งขนาดและประเภทอาหารที่ใส่ ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และภาชนะน้ำดื่ม เป็นต้น ทั้งนี้ ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องคว่ำไว้บนตะแกรง ซึ่งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร แล้วปล่อยให้แห้งเองโดยต้องมีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน
		คะแนน ๑ = มีการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารทุกครั้งหลังการใช้งาน หรือเมื่อไม่แน่ใจว่าภาชนะอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้สะอาดเพียงพอหรือไม่ ทั้งนี้ ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องคว่ำไว้บนตะแกรงหรือตะกร้า ซึ่งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร แล้วปล่อยให้แห้งเองโดยต้องมีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารทุกครั้งหลังการใช้งาน ไม่มีการกำจัดเศษอาหารและล้างด้วยน้ำเปล่าก่อนนำไปล้างด้วยวิธีการ ๓ ขั้นตอน ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ววางผึ่งให้แห้งไว้บนพื้น โดยไม่มีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๖.	มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่มีการอุดตัน สามารถระบายน้ำเสียสู่บ่อดักไขมันหรือแหล่งบำบัดที่ใช้การได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	คะแนน ๒ = ต้องมีท่อหรือรางระบายน้ำเสียอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด ไม่แตกร้าว ไม่มีการอุดตัน ไม่มีเศษอาหารตกค้าง และมีอุปกรณ์ดักเศษอาหารที่เหมาะสม โดยเฉพาะบริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหาร และบริเวณล้างภาชนะอุปกรณ์ โดยท่อหรือรางระบายน้ำเสียต้องสามารถระบายน้ำเสียจากจุดต่าง ๆ ไปสู่บ่อดักไขมันหรือแหล่งบำบัดที่ใช้การได้ดีไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง เช่น แม่น้ำ ลำคลอง ฯลฯ นอกจากนี้ ต้องมีการติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสมก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ทั้งนี้ ต้องมีการดักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งทุกครั้งหลังเตรียม ปรุง ประกอบอาหารเสร็จ คะแนน ๑ = ต้องมีทางระบายน้ำเสียที่อยู่ในสภาพดี ไม่มีการอุดตัน โดยเฉพาะบริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหาร และบริเวณล้างภาชนะอุปกรณ์ โดยทางระบายน้ำเสียต้องสามารถระบายน้ำเสียจากจุดต่าง ๆ ไปสู่บ่อดักไขมันหรือแหล่งบำบัดที่ใช้การได้ดีไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง เช่น แม่น้ำ ลำคลอง ฯลฯ นอกจากนี้ ต้องมีการติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสมก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ทั้งนี้ ต้องมีการดักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ กรณีทางระบายน้ำเสียชำรุด อนุโลมให้ผ่านโดยต้องมีแผนการปรับปรุง/แก้ไขอย่างชัดเจน ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = ไม่มีทางระบายน้ำเสียหรือทางระบายน้ำเสียมีการอุดตันโดยไม่มีแผนการปรับปรุง/แก้ไขไม่มีการติดตั้งบ่อดักไขมันหรือแหล่งบำบัดน้ำเสียระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๗.	ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องมีสุขอนามัยและสุขนิสัยในการเตรียม ปรุง ประกอบอาหารที่ดีตามหลักสุขาภิบาลอาหารและแต่งกายสะอาด (ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งหมด ได้แก่	คะแนน ๒ = ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนสะอาด สวมหมวกหรือเนื้ที่ที่สามารถเก็บรวบรวมได้ทั้งหมดและต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือน้ำยาล้างมือทุกครั้งหลังออกจากห้องน้ำ หรือหยิบจับสิ่งสกปรก หรือก่อนเตรียมปรุงประกอบอาหารไม่ใช้มือในการหยิบจับอาหารโดยตรง ต้องมีอุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารพร้อมบริโภคน และไม่ให้หยิบจับภาชนะอุปกรณ์บริเวณที่ใช้สัมผัสอาหาร กรณีมีบาดแผลที่มีเชื้อโรคหรือการสัมผัสอาหารนอกจากนี้ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องได้รับการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุงประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้ลำเลียง/ขนส่งอาหาร และผู้เก็บ/ทำความสะอาดภาชนะ เป็นต้น)	คะแนน ๑ = ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องแต่งกายสะอาด โดยผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหารควรสวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนสะอาด สวมหมวกหรือเนื้ที่สามารถเก็บรวบผมได้ทั้งหมดและต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ หรือน้ำยาล้างมือทุกครั้งหลังออกจากห้องน้ำ หรือหยิบจับสิ่งสกปรก หรือก่อนเตรียมปรุงประกอบอาหาร กรณีมีบาดแผลที่มือควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหาร นอกจากนี้ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนควรได้รับการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไข โดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายไม่สะอาด ผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหารสวมเสื้อแขนสั้นไม่สวมผ้ากันเปื้อน ไม่สวมหมวกหรือเนื้ที่คลุมผมที่สามารถเก็บรวบผมได้ทั้งหมดเล็บยาว มีสุขนิสัยที่ไม่ดี และไม่ได้รับการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๘.	ระหว่างรอจัดเลี้ยง ภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร (อาหารปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่พร้อมนำไปจัดเลี้ยงโดยไม่จำเป็นต้องผ่านขั้นตอนของการให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก)	คะแนน ๒ = อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีฝาสำหรับปิดที่พอดีกับภาชนะใส่อาหารปรุงสำเร็จไว้ตลอดเวลา เพื่อป้องกันสัตว์-แมลงนำโรค และฝุ่นละออง และต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร คะแนน ๑ = อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์แมลงนำโรค และฝุ่นละออง และต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = อาหารปรุงสำเร็จไม่มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร และวางตั้งบนพื้น ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๙.	ผู้สัมผัสอาหารได้รับการตรวจสุขภาพเบื้องต้น และการตรวจสุขภาพทางห้องปฏิบัติการ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ตามกฎกระทรวงสุขภาพลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ (มีหลักฐาน/แผนการดำเนินงาน/ผลการตรวจ)	คะแนน ๒ = ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องได้รับการตรวจสุขภาพทั่วไป และตรวจสุขภาพทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ได้แก่ ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ วัณโรค (x-ray) และ Rectal swab เป็นต้น โดยผลตรวจสุขภาพจะต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ คะแนน ๑ = ผู้สัมผัสอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพทั่วไปอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหารควรได้รับการตรวจสุขภาพทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ได้แก่ ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ วัณโรค (x-ray) และ Rectal swab เป็นต้นกรณีผลตรวจสุขภาพพบโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
		คะแนน ๐ = ผู้สัมผัสอาหารไม่เคยได้รับการตรวจสอบสุขภาพทั่วไปหรือการตรวจสอบสุขภาพทางห้องปฏิบัติการเลย ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒๐.	มีการแยกส่วนการผลิต ประงประกอบอาหารตามหลักศาสนา	คะแนน ๒ = สถานที่ประกอบอาหารมีการแยกส่วนการผลิต ประงประกอบอาหารตามหลักศาสนา มีป้ายบ่งชี้ครัวหรือโต๊ะ ประงประกอบตามหลักศาสนาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๑ = มีการแยกส่วนการผลิต ประงประกอบอาหารตามหลักศาสนาไม่ชัดเจน ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้อง มีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการแยกส่วนการผลิต ประงประกอบอาหารตามหลักศาสนาแต่ไม่มีป้ายบ่งชี้ชัดเจน ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มี แผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒๑.	มีการแยกอาหารและน้ำดื่มสำหรับเด็กและ เยาวชนที่ป่วย และตามหลักศาสนา	คะแนน ๒ = สถานที่จัดวางอาหารมีการแยกอาหารและน้ำดื่มสำหรับเด็กและเยาวชนที่ป่วย และตามหลักศาสนา
		คะแนน ๑ = สถานที่จัดวางอาหารมีการแยกอาหารและน้ำดื่มสำหรับเด็กและเยาวชนที่ป่วยไม่ชัดเจน และตามหลักศาสนา หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีสถานที่จัดวางอาหารมีการแยกอาหารและน้ำดื่มสำหรับเด็กและเยาวชนที่ป่วย หน่วยงานไม่มีแผนการ พัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒๒.	มีห้องหรือสถานที่สำหรับแยกเก็บข้าวสาร ออกจากอาหารประเภทอื่น มีชั้นรองหรือ ชั้นยกสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร อยู่ในสภาพดี สามารถทำความสะอาดพื้น ข้างล่างได้ และควรวางห่างจากผนังไม่น้อย กว่า ๓๐ เซนติเมตร เพื่อป้องกันความชื้น มีป้ายติดที่กระสอบ ระบุตัวเลขกำกับลำดับ กระสอบข้าวสาร และนำไปใช้ให้ตรงกับ บัญชีรับ - จ่าย	คะแนน ๒ = มีห้องหรือสถานที่แยกเก็บข้าวสาร ออกจากอาหารประเภทอื่น มีหมอนรองหรือชั้นยกสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และวางห่างผนังไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร มีป้ายติดที่กระสอบ ระบุตัวเลขกำกับลำดับ กระสอบข้าวสาร และนำไปใช้ให้ตรงกับ บัญชีรับ - จ่าย
		คะแนน ๑ = มีห้องเก็บหรือสถานที่แยกเก็บข้าวสาร ออกจากอาหารประเภทอื่น แต่มีการวางข้าวสารกับพื้นหรือวางชิดผนัง ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีห้องเก็บหรือสถานที่แยกเก็บข้าวสาร ออกจากอาหารประเภทอื่น ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒๓.	เจ้าหน้าที่ผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรม และมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้องใน	คะแนน ๒ = มีการจัดอบรม/ให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้องในการจัดการด้านอาหารปลอดภัย โดยผู้ที่มีความรู้ ด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	การจัดการด้านอาหารปลอดภัย โดยเฉพาะเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา และการแจกจ่ายอาหาร (มีหลักฐาน/แผนดำเนินงาน/ผลการอบรม)	คะแนน ๑ = มีการจัดอบรม/ให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้องในการจัดการด้านอาหารปลอดภัย โดยผู้ที่มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีเจ้าหน้าที่ ผ่านการอบรมและมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้องในการจัดการด้านอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒๔.	มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบด้านโรงครัว (หนังสือ/เอกสารมอบหมาย)	คะแนน ๒ = มีการมอบหมายงานเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบด้านโรงครัวอย่างชัดเจน และมีหนังสือมอบหมายหน้าที่อย่างเป็นทางการลายลักษณ์อักษร
		คะแนน ๑ = มีการมอบหมายงานเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบด้านโรงครัว แต่ไม่มีหนังสือมอบหมายหน้าที่อย่างเป็นทางการลายลักษณ์อักษร ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่จะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีผู้รับผิดชอบด้านโรงครัว ไม่มีแผนการพัฒนา ทั้งนี้ ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒๕.	ผ่านการรับรองมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร (SAN) หรือ มาตรฐานอื่นที่กรมอนามัยกำหนด	คะแนน ๒ = มีการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น มาตรฐาน SAN จากหน่วยงานภายนอก ได้แก่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหรือกรมอนามัย โดยต้องมีหลักฐานการรับรองฯ เก็บไว้ที่หน่วยงานและรายงานมายังกรมพินิจฯ ทราบ
		คะแนน ๑ = มีการประสานงานหน่วยงานภายนอก ได้แก่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ กรมอนามัย ในการรับรองมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น มาตรฐาน SAN แต่ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน โดยมีกำหนดระบุช่วงเวลาการประเมินรับรองที่ชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการประสานงานหน่วยงานภายนอก ได้แก่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ กรมอนามัย ในการรับรองมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น มาตรฐาน SAN

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
สำหรับหน่วยงานที่ไม่มีการประกอบอาหาร หรือ รับประทานอาหารสำเร็จจากที่อื่นในพื้นที่ (ให้ประเมินตั้งแต่ ข้อที่ ๒๖ – ๒๙)		
๒๖.	ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน มีความแข็งแรง ทนทาน ทำด้วยวัสดุปลอดภัย ไม่มีส่วนผสมที่เป็นพิษหรือสามารถทำปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดพิษต่อร่างกายเป็นส่วนประกอบ เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน โดยคำนึงถึงความปลอดภัยด้านการป้องกันเหตุร้าย เป็นต้น	คะแนน ๒ = ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหาร หรือใช้ในการบริโภค เช่น จาน ชาม ช้อน ต้องมีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุด แตกกะเทาะ สึกหรอ หรือเป็นสนิมง่าย สะดวกต่อการทำความสะอาด ผิวเรียบ ไม่มีมุม ซอกหรือร่องปาก ไม่แคบและกันลิ้น ทำด้วยวัสดุปลอดภัย ไม่มีส่วนผสมที่เป็นพิษหรือสามารถทำปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดพิษต่อร่างกายเป็นส่วนประกอบ เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน โดยคำนึงถึงความปลอดภัยด้านการป้องกันเหตุร้าย เป็นต้น
		คะแนน ๑ = ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหาร หรือใช้ในการบริโภค เช่น จาน ชาม ช้อนอยู่ในสภาพดี ต้องทำด้วยวัสดุปลอดภัย ไม่มีส่วนผสมที่เป็นพิษหรือสามารถทำปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดพิษต่อร่างกายเป็นส่วนประกอบ เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน เป็นต้น ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหาร หรือใช้ในการบริโภค เช่น จาน ชาม ช้อน ชำรุด แตกกะเทาะ สึกหรอ หรือเป็นสนิมทำด้วยวัสดุที่มีส่วนผสมที่เป็นพิษหรือสามารถทำปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดพิษต่อร่างกาย ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒๗.	ภาชนะและช่องตักเครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยวัสดุปลอดภัยเป็นกระเบื้องเคลือบขาว มีฝาหรือฝาซีปิดอยู่ในสภาพที่สะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	คะแนน ๒ = ภาชนะและช่องตักเครื่องปรุงรสที่มีฤทธิ์กัดกร่อนได้ เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว สำหรับเครื่องปรุงรสชนิดอื่นที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ถั่วป่น โดยภาชนะที่ใช้ต้องทำความสะอาดง่ายมีฝาปิด และอยู่ในสภาพที่สะอาดไม่มีคราบสกปรก วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
		คะแนน ๑ = ภาชนะและช่องตักเครื่องปรุงรสที่มีฤทธิ์กัดกร่อนได้ เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับสแตนเลสต้องเลือกใช้ที่มีส่วนผสมถูกต้องโดยสังเกตที่ตัวสแตนเลสจะมีอัตราส่วน บอกไว้เป็นเลข เช่น ๑๘ - ๘ สำหรับเครื่องปรุงรสชนิดอื่นที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ถั่วป่น ภาชนะที่ใช้ต้องทำความสะอาดง่าย มีฝาหรือฝาซีปิด และอยู่ในสภาพที่สะอาดไม่มีคราบสกปรก วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
		คะแนน ๐ = ภาชนะและชิ้นตักเครื่องปรุงรสที่มีฤทธิ์กัดกร่อนได้ เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทนต่อการกัดกร่อน ภาชนะที่ใช้ชำรุด ทำความสะอาดยากไม่มีฝาหรือฝาซีปิด และมีคราบสกปรก ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒๘.	เจ้าหน้าที่ผู้ลำเลียง/ขนส่งอาหารผ่านการอบรมและมีความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้องในการจัดการด้านอาหารปลอดภัย มีสุขอนามัยและสุขนิสัยที่ดีตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และแต่งกายสะอาด	คะแนน ๒ = มีการจัดอบรม/ให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้องในการจัดการด้านอาหารปลอดภัย โดยผู้ที่มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง
		คะแนน ๑ = มีการจัดอบรม/ให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้องในการจัดการด้านอาหารปลอดภัย โดยผู้ที่มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการจัดอบรม/ให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้องในการจัดการด้านอาหารปลอดภัย โดยผู้ที่มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒๙.	ระหว่างรอจัดเลี้ยง ต้องมีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ โดยอาหารปรุงสำเร็จและภาชนะอุปกรณ์ เช่น ทัพพี ช้อน ถาด เป็นต้น ภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร (อาหารปรุงสำเร็จหมายถึง อาหารที่พร้อมนำไปจัดเลี้ยงโดยไม่จำเป็นต้องผ่านขั้นตอนของการให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก)	คะแนน ๒ = อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีฝาสำหรับปิดที่พอดีกับภาชนะใส่อาหารปรุงสำเร็จไว้ตลอดเวลา เพื่อป้องกันสัตว์-แมลงนำโรค และฝุ่นละออง และต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
		คะแนน ๑ = อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร ไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์แมลงนำโรคและฝุ่นละออง และต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = อาหารปรุงสำเร็จไม่มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร และวางตั้งบนพื้น ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข

๓. ด้านโรงเลี้ยง

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑.	มีโรงเลี้ยงอาหารหรือพื้นที่จัดเลี้ยงเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบ มีความสะอาด และมีการระบายอากาศที่ดี	คะแนน ๒ = โรงเลี้ยงอาหารต้องมีพื้นที่แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะพื้น ผนัง เพดานในบริเวณที่รับประทานอาหารต้องไม่มีคราบสกปรกหรือหยากไย่ ไม่มีเศษอาหาร ไม่มีน้ำขัง ไม่มีบริเวณชำรุด จนเป็นแหล่งของความสกปรกไม่มีวัสดุหรือสิ่งของวางเกะกะ รวมถึงบริเวณโดยรอบต้องไม่วางสิ่งของเกะกะและไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร และมีแผนการทำความสะอาดและบันทึกการทำความสะอาดเป็นปัจจุบัน สม่่าเสมอ
		คะแนน ๑ = โรงเลี้ยงอาหารต้องมีพื้นที่แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะพื้น ผนัง เพดาน ในบริเวณที่รับประทานอาหารต้องไม่มีคราบสกปรกหรือหยากไย่ ไม่มีเศษอาหาร ไม่มีน้ำขัง ไม่มีบริเวณชำรุด จนเป็นแหล่งของความสกปรกหรือบริเวณที่ชำรุด แต่อยู่ระหว่างการดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ไม่มีวัสดุหรือสิ่งของวางเกะกะ รวมถึงบริเวณทั่วไปให้พิจารณาโดยรอบ ต้องไม่วางสิ่งของเกะกะ และไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร แต่ไม่มีแผนการทำความสะอาดและบันทึกการทำความสะอาด ที่เป็นปัจจุบัน ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนว ทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = โรงเลี้ยงอาหารไม่แยกพื้นที่เป็นสัดส่วน มีคราบสกปรกหรือหยากไย่มีเศษอาหาร น้ำขัง มีบริเวณที่ชำรุดและยังไม่ได้ดำเนินการแก้ไข มีวัสดุหรือสิ่งของวางเกะกะ ไม่มีแผนการทำความสะอาด และบันทึกการทำความสะอาดที่เป็นปัจจุบัน ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๒.	ผู้สัมผัสอาหารได้รับการตรวจสุขภาพเบื้องต้นและการตรวจสุขภาพทางห้องปฏิบัติการ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ตามกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ (มีหลักฐาน/แผนการดำเนินงาน/ผลการตรวจ)	คะแนน ๒ = ผู้ปฏิบัติหน้าที่ ได้รับการตรวจสุขภาพเบื้องต้นและตรวจทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ตามแนวทางการตรวจสุขภาพของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
		คะแนน ๑ = ดำเนินการตรวจสุขภาพในเบื้องต้นเป็นอย่างน้อยและมีแผนการดำเนินงานตรวจสุขภาพทางห้องปฏิบัติการ ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่ได้ตรวจสุขภาพในเบื้องต้น และไม่มีแผนการดำเนินงานตรวจสุขภาพทางห้องปฏิบัติการ ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๓.	โต๊ะและเก้าอี้ มีสภาพพร้อมใช้งาน เพียงพอ กับจำนวนเด็กและเยาวชน และไม่นั่งรับประทานอาหารบนพื้น	คะแนน ๒ = โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหาร สภาพพร้อมใช้งาน และต้องมีเพียงพอสำหรับเด็กและเยาวชน นั่งรับประทานอาหารในแต่ละมือหรือแต่ละรอบ
		คะแนน ๑ = มีโต๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหาร ชำรุด ไม่พร้อมใช้งานบางตัว แต่มีแนวทางการบริหารจัดการที่เหมาะสม และมีแผนงานปรับปรุงซ่อมแซมส่วนที่ไม่พร้อมใช้งาน ให้สามารถใช้งานได้ ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = มีการนั่งรับประทานอาหารบนพื้น ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๔.	มีจุดน้ำดื่มเป็นก๊อกเปิด-ปิด หรือใส่ภาชนะที่สะอาดซึ่งมีก๊อกเปิด-ปิด หรือเหยือกน้ำสะอาด มีฝาปิดมิดชิด และมีแก้วน้ำดื่มหรือขวดน้ำดื่มคนละ ๑ ใบ โดยก๊อกเปิด-ปิด และภาชนะใส่น้ำดื่ม ต้องจัดวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร *** หมายเหตุ กรณีที่ไม่มีการปรุงประกอบอาหารต้องมีการตรวจสอบและควบคุมด้านสุขลักษณะตามมาตรฐาน	คะแนน ๒ = โรงเลี้ยงอาหาร ต้องจัดจุดน้ำดื่มสภาพสมบูรณ์ สะอาดพร้อมใช้งาน ไว้บริการโดยอาจจัดเป็นน้ำสะอาดผ่านระบบท่อน้ำก๊อก เปิด - ปิด หรือใส่ภาชนะสะอาดมีฝาปิดมิดชิด จัดวางไว้ตามจุดต่าง ๆ ในโรงเลี้ยง ให้เพียงพอหรืออาจจัดน้ำดื่มใส่เหยือกน้ำที่มีการล้างทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งานไว้ประจำโต๊ะ ระหว่างจัดเลี้ยงอาหาร และต้องจัดวางให้จุดเปิด - ปิดน้ำ หรือเทริน้ำอยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีแก้วน้ำดื่มหรือขวดน้ำดื่มคนละ ๑ ใบ
		คะแนน ๑ = โรงเลี้ยงอาหาร ต้องจัดจุดน้ำดื่มไว้บริการ โดยอาจจัดเป็นน้ำสะอาดผ่านระบบท่อน้ำก๊อกเปิด - ปิด หรือใส่ภาชนะสะอาดมีฝาปิดมิดชิด จัดวางไว้ตามจุดต่าง ๆ ในโรงเลี้ยงให้เพียงพอ หรืออาจจัดน้ำดื่มใส่เหยือกน้ำที่มีการล้างทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งานไว้ประจำโต๊ะระหว่างจัดเลี้ยงอาหาร และต้องจัดวางให้จุดเปิด - ปิดน้ำ หรือเทริน้ำอยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร อาจมีบางจุดไม่พร้อมใช้งาน ไม่มีแก้วน้ำดื่มคนละ ๑ ใบ แต่มีแผนการดำเนินการหรืออยู่ระหว่างการปรับปรุงแก้ไข ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีบริจคน้ำดื่มไว้บริการ ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๕.	มีอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ อ่างล้างจาน มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ มีชั้น หรือตะแกรงผึ่งภาชนะ ในกรณีที่มีการจัดเลี้ยง	คะแนน ๒ = โรงเลี้ยงอาหาร ต้องจัดให้มีอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ อ่างล้างจาน และมีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ มีชั้น หรือตะแกรงผึ่งภาชนะ ในกรณีที่มีการจัดเลี้ยงแยกตามแดนและมีการล้างภาชนะอุปกรณ์แยกจากโรงครัว
		คะแนน ๑ = โรงเลี้ยงอาหาร ต้องจัดให้มีอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ อ่างล้างจาน และมีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ มีชั้น หรือตะแกรงผึ่งภาชนะ ในกรณีที่มีการจัดเลี้ยงแยกตามแดนและมีการล้าง

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	แยกตามแดนและมีการล้างภาชนะอุปกรณ์ แยกจากโรงครัว	ภาชนะอุปกรณ์แยกจากสุทกรรม อาจมีบางจุดไม่พร้อมใช้งาน แต่มีแผนการดำเนินการหรืออยู่ระหว่างการปรับปรุงแก้ไข ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนว ทางแก้ไขโดยระบุ ช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีอ่างล้างจาน และมีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ ไม่มีการปรับปรุงและไม่มี มีแนวทางการแก้ไข
๖.	มีการคัดแยกขยะ มีการจัดภาชนะบรรจุ หรือภาชนะรองรับขยะที่เหมาะสม สภาพดี มี ฝาปิดมิดชิด มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน และวางในจุดที่เหมาะสม	คะแนน ๒ = มีการคัดแยกขยะ โดยจัดให้มีภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับขยะ สำหรับรองรับเศษอาหาร และขยะทั่วไป (ขยะแห้ง) ต้องมีสภาพดี มีฝาปิดมิดชิด (อุปกรณ์ปกปิด) มีขนาดเหมาะสม โดยมีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน และวางในจุดที่เหมาะสม ไม่วางใกล้จุดรับประทานอาหาร
		คะแนน ๑ = มีการคัดแยกขยะ โดยจัดให้มีภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับขยะสำหรับรองรับเศษอาหาร และขยะทั่วไป (ขยะแห้ง) ต้องมีสภาพดี มีฝาปิดมิดชิด (อุปกรณ์ปกปิด) มีขนาดเหมาะสม โดยมีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน และวางในจุดที่เหมาะสม ไม่วางใกล้จุดรับประทานอาหาร หากภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับขยะสำหรับ รองรับเศษอาหารและขยะทั่วไป (ขยะแห้ง) ชำรุด หรือไม่มีฝาปิดมิดชิด (อุปกรณ์ปกปิด) ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่าน แต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการคัดแยกขยะ ไม่มีภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับขยะ สำหรับรองรับเศษอาหาร และขยะทั่วไป (ขยะแห้ง) หรือไม่มีฝาปิด หรือมีจำนวนไม่เพียงพอต่อการใช้งาน หรือวางใกล้จุดรับประทานอาหาร ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนาการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๗.	มีมาตรการป้องกันและควบคุมสัตว์ แมลงที่ เป็นพาหะนำโรค อย่างถูกต้องตามหลัก สุขาภิบาล (มีหลักฐานการตรวจตรา/แนว ทางแก้ไข/แผนการดำเนินงาน/คู่มือหรือ เอกสารทางวิชาการ)	คะแนน ๒ = มีมาตรการและการดำเนินงานในการป้องกันและควบคุมสัตว์ แมลงที่เป็นพาหะนำโรค อย่างถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาล โดยหน่วยงานต้องมีแผนการตรวจสอบ/แนวทางการแก้ไข/คู่มือ ไว้ที่หน้างาน
		คะแนน ๑ = มีการดำเนินงานควบคุมสัตว์ แมลงที่เป็นพาหะนำโรค แต่ไม่มีมาตรการป้องกันและควบคุมที่เป็นแนวทาง ปฏิบัติอย่างชัดเจน ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุ ช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการดำเนินการป้องกันและควบคุมสัตว์ แมลงพาหะนำโรคภายในบริเวณโรงเลี้ยงอาหาร ทั้งนี้ หน่วยงาน ไม่มีแผนการพัฒนาไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๘.	มีอุปกรณ์ปกปิดอาหารปรุงสำเร็จที่เตรียมจัดเลี้ยง เช่น ฝาปิด ฝาครอบ ฝาชี เป็นต้น ในกรณีที่มีการตักวางไว้และไม่ได้จัดเลี้ยงทันที	คะแนน ๒ = กรณีมีการจัดเลี้ยงอาหารโดยการตักอาหารเตรียมไว้ตามโต๊ะอาหารรอรับประทานต้องจัดหาอุปกรณ์ปกปิดที่สะอาด ใช้การได้ดี และพร้อมใช้งาน เช่น ฝาปิด ฝาครอบ ฝาชี ปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาจนกว่าจะรับประทาน
		คะแนน ๑ = กรณีมีการจัดเลี้ยงอาหารโดยการตักอาหารเตรียมไว้ตามโต๊ะอาหารรอรับประทานต้องจัดหาอุปกรณ์ปกปิดที่สะอาด เช่น ฝาปิด ฝาครอบ ฝาชี ปกปิด อาหารไว้ตลอดเวลาจนกว่าจะรับประทาน หากอุปกรณ์ปกปิดอาหารชำรุด ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีอุปกรณ์ปกปิดอาหารที่ตักเตรียมไว้ตามโต๊ะอาหารรอรับประทาน ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๙.	มีอุปกรณ์จัดเลี้ยง ได้แก่ จาน ชาม ช้อน หรือถาดหลุม ครบตามจำนวนเด็กและเยาวชนโดยคำนึงถึงความปลอดภัยต่อการนำไปใช้ ได้แก่ ผิวเรียบ ไม่มีมุมคม ขอกหรือร่องปากไม่แคบและก้นลึก เช่น ช้อนเมลามีน เป็นต้น	คะแนน ๒ = ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ได้แก่ จาน ช้อน หรือถาดหลุมให้เพียงพอในการจัดเลี้ยงอาหารแต่ละมือ
		คะแนน ๑ = มีภาชนะอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ได้แก่ จาน ช้อน หรือถาดหลุมให้เพียงพอในการจัดเลี้ยงอาหารแต่ละมือ แต่มีแบ่งจัดเลี้ยงเป็นรอบในแต่ละมือต้อง มีการใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารของรอบก่อน นำมาล้างแล้วใช้สำหรับการรับประทานอาหารของรอบใหม่ โดยมีการล้างทำความสะอาดที่เหมาะสม ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = มีภาชนะอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารไม่เพียงพอ การใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารของรอบก่อน นำมาล้างแล้วใช้สำหรับการรับประทานอาหารของรอบใหม่ โดยมีการล้างทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนาไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๐.	เด็กและเยาวชน/เจ้าหน้าที่ ผู้ที่ทำหน้าที่จัดเลี้ยงอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น สวมหน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัย ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง และมีการ แต่งกายที่เหมาะสม เช่น	คะแนน ๒ = ผู้ที่ทำหน้าที่จัดเลี้ยงอาหารในโรงอาหาร โดยเฉพาะผู้ตักอาหาร ผู้ยกแจกอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมหมวกคลุมผมและเก็บผมให้เรียบร้อย สวมหน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัยมีสุขอนามัยที่ดี ตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยเฉพาะตัดเล็บสั้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง
		คะแนน ๑ = ผู้ที่ทำหน้าที่จัดเลี้ยงอาหารในโรงอาหาร แต่งกายสะอาดสวมหมวก/เน็ตคลุมผม หน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า ตัดเล็บสั้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	สวมเสื้อมีแขน หมวกคลุมผม และเก็บผมให้เรียบร้อย เป็นต้น	คะแนน ๐ = ผู้ที่ทำหน้าที่จัดเลี้ยงอาหารแต่งกายไม่สะอาด ไม่สวมเสื้อหรือสวมเสื้อไม่มีแขน ไม่สวมผ้ากันเปื้อน ไม่สวมหมวก/เน็ตคลุมผม เล็บยาวมีสุขนิสัยที่ไม่ดี ใช้มือหยิบจับอาหาร ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนา ไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๑.	มีการแยกภาชนะสำหรับเด็กและเยาวชนผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม	คะแนน ๒ = มีการแยกภาชนะสำหรับเด็กและเยาวชนผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามอย่างเพียงพอ
		คะแนน ๑ = ภาชนะในการจัดเลี้ยงอาหารแยกสำหรับเด็กและเยาวชนที่นับถือศาสนาอิสลามไม่เพียงพอ แต่มีวิธีการจัดการที่เหมาะสม ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการแยกภาชนะในการจัดเลี้ยงอาหารแยกสำหรับผู้เด็กและเยาวชนที่ นับถือศาสนาอิสลาม ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนาไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข
๑๒.	จัดให้มีจุดล้างมือพร้อมน้ำสะอาดและสบู่ก่อนและหลังรับประทานอาหาร	คะแนน ๒ = มีจุดล้างมือ พร้อมน้ำสะอาดและสบู่พร้อมใช้งาน ภายในบริเวณโรงเลี้ยง และมีการให้คำแนะนำ/ป้ายแสดงการล้างมือที่ถูกต้องให้เด็กและเยาวชนทราบ
		คะแนน ๑ = มีจุดล้างมือพร้อมสบู่ภายในบริเวณโรงเลี้ยง แต่สภาพไม่พร้อมใช้งาน และมีแนวทางในการดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ทั้งนี้ อนุโลมให้ผ่านแต่หน่วยงานจะต้องมีแผนการพัฒนาและมีแนวทางแก้ไขโดยระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีจุดล้างมือพร้อมสบู่ให้บริการภายในบริเวณโรงเลี้ยง ทั้งนี้ หน่วยงานไม่มีแผนการพัฒนาไม่มีการปรับปรุงและไม่มีแนวทางการแก้ไข

๔. ด้านหน่วยพยาบาล

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑.	มีการจัดหน่วยพยาบาลที่เหมาะสมและสะดวกต่อการให้บริการ มีสภาพแวดล้อมสะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก และมีแสงสว่างเพียงพอ	คะแนน ๒ = สภาพอาคารมีการก่อสร้างอย่างแข็งแรง ตั้งอยู่บริเวณ ด้านหน้าใกล้กับประตู ทางเข้า – ออกของสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ ที่สงบห่างไกลจากโรงฝึกวิชาชีพ หรือแหล่งที่ก่อให้เกิด เสียงดัง และฝุ่นละอองรบกวน ไม่มีกลิ่นควันหรือสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ต้องมีแสง สว่างพอเพียง (ความสว่างของ ไฟนีออน ๖๐ - ๑๐๐ แรงเทียน/ฟุต) มีการจัดบริเวณที่ทำการพยาบาลให้เป็นสัดส่วนแยกออกจากฝ่าย อื่นๆ อย่างชัดเจน พื้นผนัง เพดาน และบริเวณที่ทำการพยาบาลต้องสะอาด ไม่มีคราบ สกปรก ไม่มีขยะ ฝุ่นละอองหรือ หยากไย่
		คะแนน ๑ = สภาพอาคารมีการก่อสร้างอย่างแข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน และบริเวณที่ทำการพยาบาลไม่สะอาด มีคราบสกปรก ฝุ่นละอองหรือ หยากไย่ แสงสว่างไม่เพียงพอ อากาศถ่ายเทไม่สะดวก มีฝุ่น ละอองหรือฝุ่นละอองรบกวน อนุโลมให้ผ่าน กรณีมีแผนพัฒนา และมีเวลาที่ชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีหน่วยพยาบาล หรือไม่มีแผนปรับปรุง แก้ไข
๒.	มีที่ล้างมือที่ถูกสุขลักษณะคือ เป็นอ่างล้างมือ มีก๊อกน้ำเปิดน้ำไหลผ่านได้สะดวก หรือกะละมัง ถังน้ำที่มีน้ำบรรจุอยู่ พร้อมสบู่สำหรับใช้ทำความสะอาดมือก่อนและหลังให้การพยาบาล อย่างน้อย ๑ จุดให้บริการ	คะแนน ๒ = มีที่ล้างมือที่ถูกสุขลักษณะคือ เป็นอ่างล้างมือ มีก๊อกน้ำเปิดน้ำไหลผ่านได้สะดวก หรือกะละมัง ถังน้ำที่มีน้ำบรรจุอยู่ พร้อมสบู่สำหรับใช้ทำความสะอาดมือก่อนและหลังให้การพยาบาล อย่างน้อย ๑ จุดให้บริการ
		คะแนน ๑ = มีที่ล้างมือที่ถูกสุขลักษณะคือ เป็นอ่างล้างมือ มีก๊อกน้ำเปิดน้ำไหลผ่านได้สะดวก หรือกะละมัง ถังน้ำที่มีน้ำบรรจุอยู่ แต่ไม่มีสบู่สำหรับใช้ทำความสะอาดมือก่อนและหลังให้การพยาบาล
		คะแนน ๐ = ไม่มีที่ล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ
๓.	มีการแบ่งพื้นที่ห้องพยาบาล เป็นสัดส่วนที่ชัดเจน ได้แก่ บริเวณตรวจคัดกรอง บริเวณที่ตรวจรักษา ห้องสังเกตอาการ ห้องพักฟื้น แยกบริเวณสำหรับผู้ป่วยโรคติดต่อ มีห้องส้วมในห้องพยาบาลหรืออยู่ใกล้ เพื่อความสะดวกแก่ผู้เจ็บป่วย เช่น มีอาการท้องเดิน เป็นต้น	คะแนน ๒ = หน่วยพยาบาลใช้สำหรับกิจกรรมการรักษาพยาบาลเด็กป่วยและกิจกรรมทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขโดยเฉพาะ ไม่ควรนำหน่วยพยาบาลไปใช้ ในกิจกรรมอื่นที่ไม่เกี่ยวข้อง เช่น เป็นที่ฝึกวิชาชีพและเก็บของเป็นที่พักของเด็กและเยาวชนที่ออกไปภายนอก เป็นต้น มีห้องสำหรับการบำบัดรักษาเด็กและเยาวชนป่วยแยก เป็นสัดส่วน จัดให้มีพื้นที่ใช้สอยแยกออกเป็นสัดส่วนที่ชัดเจน เช่น บริเวณคัดกรองผู้ป่วย บริเวณที่ตรวจรักษา/ห้องทำการรักษาพยาบาล ห้องสังเกตอาการ/ห้องพักฟื้น บริเวณแยกสำหรับเด็กและเยาวชนโรคติดต่อและห้องจัดเก็บเวชภัณฑ์
		คะแนน ๑ = มีการใช้พื้นที่หน่วยพยาบาลในกิจกรรมอื่นที่ไม่เกี่ยวข้อง มีพื้นที่ใช้สอยไม่เป็นสัดส่วน อนุโลมให้ผ่าน กรณีมีแผนพัฒนาและมีเวลาที่ชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีพื้นที่สำหรับกิจกรรมการรักษาพยาบาลเด็กและเยาวชนป่วย และไม่มีแผนปรับปรุง แก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๔.	มีพยาบาลวิชาชีพหรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ที่มีความรู้และทักษะการดูแลสุขภาพเบื้องต้น ปฏิบัติหน้าที่ อย่างน้อย ๑ คน	คะแนน ๒ = มีพยาบาลวิชาชีพหรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ที่มีความรู้และทักษะการดูแลสุขภาพเบื้องต้นได้ดี ปฏิบัติหน้าที่ มากกว่า ๑ คน
		คะแนน ๑ = มีพยาบาลวิชาชีพหรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ที่มีความรู้และทักษะการดูแลสุขภาพเบื้องต้นได้ดี ปฏิบัติหน้าที่ ๑ คน
		คะแนน ๐ = ไม่มีพยาบาลวิชาชีพหรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
๕.	มีสมุดบันทึกประจำห้องพยาบาล สำหรับจดบันทึกการให้บริการรักษาพยาบาลทุกครั้ง	คะแนน ๒ = มีสมุดบันทึกประจำห้องพยาบาล ในการบันทึกการเข้ารับบริการของผู้รับบริการ ซึ่งสมุดบันทึกดังกล่าวต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับวัน เดือน ปี รายชื่อผู้เข้ารับบริการ และอาการเจ็บป่วยที่ขอเข้ารับบริการหน่วยพยาบาล เป็นปัจจุบัน
		คะแนน ๑ = มีสมุดบันทึกประจำห้องพยาบาล แต่ไม่ถูกต้องสมบูรณ์ไม่เป็นปัจจุบัน
		คะแนน ๐ = ไม่มีสมุดบันทึกประจำห้องพยาบาล
๖.	มียารักษาโรค ตามบัญชียาหลักพื้นฐานที่กรมพินิจกำหนด และมีการจัดทำทะเบียนบันทึกข้อมูลเป็นปัจจุบัน	คะแนน ๒ = มีสมุดควบคุมบัญชียาเป็นสมุดหรือบัญชีที่ควบคุมเวชภัณฑ์ที่มีอยู่ในคลังเวชภัณฑ์ทั้งหมดของหน่วยพยาบาล ซึ่งบัญชีดังกล่าวต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับวัน เดือน ปี การรับ - จ่ายและยอดคงเหลือของยาแต่ละชนิด แสดงแหล่งที่รับ/จ่ายยา ระบุราคา/หน่วยของยา และระบุวัน ผลิต/วันหมดอายุของยารายการนั้นๆ และเป็นปัจจุบัน
		คะแนน ๑ = มีสมุดควบคุมบัญชียาและเวชภัณฑ์ แต่ไม่ถูกต้องสมบูรณ์ไม่เป็นปัจจุบัน
		คะแนน ๐ = ไม่มีสมุดควบคุมบัญชียาและเวชภัณฑ์
๗.	มีครุภัณฑ์และเวชภัณฑ์ทางการแพทย์พื้นฐานสำคัญจำเป็น จำนวน ๒๑ รายการ พร้อมใช้งาน และมีการสอบเทียบเครื่องมือ (Calibration) ในรอบ ๑ ปี พร้อมทั้งมีป้ายแสดงการ Calibration อย่างชัดเจน ๔ รายการ ได้แก่ ลำดับที่ ๘ เครื่องวัดความดันโลหิต ลำดับที่ ๑๕ หม้อนึ่งฆ่าเชื้อ	คะแนน ๒ = มีครุภัณฑ์และเวชภัณฑ์ทางการแพทย์พื้นฐานสำคัญจำเป็น ดังนี้ ๑. เตียงนอนผู้ป่วยพร้อมที่นอน ๒. เตียงตรวจโรคพร้อมผ้าขึ้นเตียง ๓. ตู้เก็บเวชภัณฑ์ ๔. ตู้เก็บเวชระเบียน (OPD Card) ๕. รถเข็นผู้ป่วยชนิดนั่ง ๖. รถเข็นผู้ป่วยชนิดนอนพร้อมเปลหาม

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	Autoclave ลำดับที่ ๑๖ เครื่องวัดออกซิเจนปลายนิ้ว ลำดับที่ ๑๘ เครื่องกระตุ้นหัวใจไฟฟ้าชนิดอัตโนมัติ (AED) และลำดับที่ ๑๙ เครื่องชั่งน้ำหนัก	๗. รถเข็นทำแผลพร้อมตะแกรงล้างแผล และถังขยะมีฝาปิด ๘. เครื่องวัดความดันโลหิต ๙. ลูกยางช่วยหายใจชนิดมือบีบพร้อมอุปกรณ์ ๑๐. ถังออกซิเจนพร้อมอุปกรณ์การให้ออกซิเจน ๑๑. ไฟฉาย ๑๒. ชุดทำแผล sterile ๑๓. ชุดเครื่องมือผ่าตัดเล็ก ๑๔. ตู้เย็นสำหรับเก็บเวชภัณฑ์หรืออุปกรณ์ที่ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำ พร้อมเครื่องวัดอุณหภูมิตู้เย็น ๑๕. หมอนอิงฆ่าเชื้อ Autoclave (ถ้ามี) ๑๖. เครื่องวัดออกซิเจนปลายนิ้ว ๑๗. ปรอทวัดไข้ ๑๘. เครื่องกระตุ้นหัวใจไฟฟ้าชนิดอัตโนมัติ (AED) ๑๙. เครื่องชั่งน้ำหนัก ๒๐. หูฟัง ๒๑. ที่วัดส่วนสูง คะแนน ๑ = มีครุภัณฑ์และเวชภัณฑ์ทางการแพทย์พื้นฐานสำคัญจำเป็นแต่ไม่พร้อมใช้งานบางรายการ คะแนน ๐ = มีครุภัณฑ์และเวชภัณฑ์ทางการแพทย์พื้นฐานสำคัญจำเป็น ไม่พร้อมใช้งาน และไม่มีการสอบเทียบเครื่องมือ
๘.	มีการจัดทำทะเบียนครุภัณฑ์ทางการแพทย์ประจำหน่วยพยาบาล และมีการลงข้อมูลเป็นปัจจุบัน	คะแนน ๒ = มีทะเบียนครุภัณฑ์ทางการแพทย์ใช้ในการควบคุมครุภัณฑ์ทางการแพทย์ทุกรายการของหน่วยพยาบาล รวมทั้งเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมจำนวน สภาพ ราคาของพัสดุซึ่งหน่วยพยาบาล จะต้องจัดทำทะเบียนคุมครุภัณฑ์ทาง การแพทย์ของหน่วยงานของตนให้ ถูกต้องโดยมีข้อมูลระบุ วัน เดือน ปี ที่ ได้รับ เลข/รหัสครุภัณฑ์ ครบถ้วน สมบูรณ์ เป็นปัจจุบัน คะแนน ๑ = มีทะเบียนครุภัณฑ์ทางการแพทย์ แต่ไม่ถูกต้องสมบูรณ์ไม่เป็นปัจจุบัน คะแนน ๐ = ไม่มีทะเบียนครุภัณฑ์ทางการแพทย์

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๙.	มีกิจกรรมการให้ความรู้แก่เด็ก เช่น การบรรยาย การจัดบอร์ด และมีการให้คำปรึกษาทางด้านสุขภาพแก่เด็กและเยาวชน	คะแนน ๒ = ให้ความรู้ด้านสุขภาพแก่เด็กและเยาวชน โดยจัดทำตารางการบรรยาย ความรู้ มีการจัดบอร์ดความรู้ด้านสุขภาพ ประจำเดือน เดือนละ ๑ ครั้ง (ประกอบด้วย หัวข้อเรื่อง สถานที่ดำเนินการ และ ผู้ดำเนินการ) แสดงไว้อย่างชัดเจนที่หน่วยพยาบาลสำหรับผู้ต้องขังที่มารอตรวจได้ศึกษาหาความรู้ด้วยตนเองจัดให้มีคลินิกให้คำปรึกษาด้านสุขภาพ สัปดาห์ ๑ ครั้ง เพื่อให้ผู้ต้องขังมีพฤติกรรมสุขภาพที่เหมาะสม
		คะแนน ๑ = มีการดำเนินการให้ความรู้ด้านสุขภาพแก่เด็กและเยาวชน แต่ไม่มีตารางการบรรยายความรู้หรือไม่มีการจัดบอร์ดหรือไม่มีการจัดคลินิกให้คำปรึกษาด้านสุขภาพตามที่กำหนด
		คะแนน ๐ = ไม่มีการดำเนินการให้ความรู้ด้านสุขภาพแก่เด็กและเยาวชน และไม่มีการจัดคลินิกให้คำปรึกษาด้านสุขภาพ
๑๐.	มีการให้บริการด้านการรักษาพยาบาลเบื้องต้นแก่เด็กและเยาวชนที่ป่วย	คะแนน ๒ = มีการให้บริการด้านการรักษาพยาบาลเบื้องต้นแก่เด็กและเยาวชนที่ป่วย มีตารางการบริการประจำหน่วยพยาบาล
		คะแนน ๑ = มีการให้บริการด้านการรักษาพยาบาลเบื้องต้นแก่เด็กและเยาวชนที่ป่วย แต่ไม่มีตารางการบริการประจำหน่วยพยาบาล
		คะแนน ๐ = ไม่มีการให้บริการด้านการรักษาพยาบาลเบื้องต้นแก่เด็กและเยาวชนที่ป่วย
๑๑.	มีการจัดทำทะเบียนประวัติ (OPD Card) ของเด็กและเยาวชนที่ป่วย และมีการลงบันทึกการรักษาในเวชระเบียนตามหลัก SOAP อย่างครบถ้วน	คะแนน ๒ = เด็กและเยาวชนทุกรายมีทะเบียนประวัติ (OPD Card) มีการบันทึกประวัติ ความเจ็บป่วย การรักษาพยาบาล โดยบันทึกตามหลัก SOAP อย่างถูกต้อง ครบถ้วน พร้อมลายมือชื่อผู้ให้บริการตรวจรักษา
		คะแนน ๑ = มีทะเบียนประวัติเด็กและเยาวชนป่วย (OPD Card) แต่บันทึกไม่ครบถ้วนตามหลัก SOAP อย่างถูกต้อง หรือไม่มีลายมือชื่อผู้ให้บริการตรวจรักษา
		คะแนน ๐ = ไม่มีทะเบียนประวัติ (OPD Card)
๑๒.	มีมาตรฐานการให้บริการ เช่น การทำหัตถการต่าง ๆ ต้องกระทำโดยผู้ที่มีความรู้หรือผ่านการฝึกปฏิบัติมาเป็นอย่างดี มีความถูกต้องและปลอดภัย	คะแนน ๒ = สถานที่ให้บริการกว้างขวาง เพียงพอ เหมาะสมต่อการให้บริการ มีห้องตรวจที่สะอาด มิดชิด เป็นสัดส่วน ปลอดภัยทั้งด้านร่างกาย และจิตใจ มีการจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ที่ดี สะอาด และปลอดภัย เด็กและเยาวชนที่มาใช้บริการจะต้องได้รับความรู้ คำแนะนำ เพื่อนำไปปฏิบัติตามแผนการรักษา กรณีมีการจ่ายยาและผลิตภัณฑ์ในการให้บริการต้องมีคุณภาพถูกต้องตามแผนการรักษา เจ้าหน้าที่ที่ให้บริการต้องให้บริการด้วยความเต็มใจ กระตือรือร้น มีกิริยาที่สุภาพ ให้บริการด้วยความเสมอภาค เป็นธรรมเนียมมีการทำหัตถการต้องกระทำโดยผู้ที่ผ่านการฝึกมาเป็นอย่างดี มีความปลอดภัย ถูกต้อง เหมาะสม

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
		คะแนน ๑ = สถานที่ในการจัดให้บริการไม่เป็นสัดส่วน ไม่มีห้องตรวจ ที่มีติดชิด มีการจัดเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ที่ดี สะอาด เด็กและเยาวชนป่วยที่มารับบริการจะต้องได้รับความรู้ คำแนะนำ เพื่อนำไปปฏิบัติตามแผนการรักษา มีการจ่ายยาและผลิตภัณฑ์ให้กับเด็กและเยาวชนป่วย เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความเสมอภาคเป็นธรรม และมีการทำหัตถการ คะแนน ๐ = สถานที่ในการจัดให้บริการไม่เป็นสัดส่วน ไม่มีห้องตรวจที่มีติดชิด เครื่องมือเครื่องใช้ไม่พร้อมใช้งาน ไม่มีการให้ คำปรึกษาและบริการด้านการรักษาพยาบาลเบื้องต้นแก่เด็กและเยาวชนป่วย
๑๓.	ระบบการจัดเก็บและการจ่ายยา - มีการจัดพื้นที่เก็บยารับประทานชั้นบน ติดป้ายสีขาวว่า“ยารับประทาน” ที่ชั้นวางยา ให้เห็นเด่นและชัดเจน - ชั้นล่างสำหรับยาใช้ภายนอก ห้ามรับประทาน โดยติดป้ายสีแดง “ยาใช้ภายนอก” - แยกบริเวณเก็บน้ำยาฆ่าเชื้อต่างหาก โดยเก็บมิดชิด ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ควบคุมอุณหภูมิ กันแสง กันชื้น สูงจากพื้น ๑๐ - ๑๕ เซนติเมตร ชั้นวางสะอาด แข็งแรง - ติดป้ายกลุ่มยา สรรพคุณ การรักษา เพื่อให้ง่ายต่อการหยิบใช้ ตัวอย่าง ป้ายชื่อกลุ่มยา มีดังนี้ ยาลดไข้ บรรเทาปวด ยาแก้แพ้ ลดน้ำมูก ฯลฯ - มีมาตรการ first expire first use	คะแนน ๒ = มีระบบการจัดเก็บ และการจ่ายยาที่เหมาะสม ได้แก่ จัดพื้นที่สำหรับจัดเก็บ ยาและน้ำยาฆ่าเชื้อ โดยเก็บในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม มิดชิด ควบคุมอุณหภูมิ กันแสงกันชื้น ไม่ชิดผนังและสูงจากพื้น ๑๐ - ๑๕ เซนติเมตร ชั้นวางสะอาด แข็งแรง มีการแยกหมวดหมู่ แยกประเภทยา ติดป้ายกลุ่มยา สรรพคุณ การรักษา และจัดทำป้ายโดยเรียงลำดับตามตัวอักษร หรือตามชื่อสามัญทางยา มีมาตรการ first expire first use เป็นต้น คะแนน ๑ = มีห้องหรือพื้นที่สำหรับเก็บรักษา ยา สภาพแวดล้อมเหมาะสม ไม่มีการแยกหมวดหมู่ แยก ประเภทยา คะแนน ๐ = มีระบบการจัดเก็บ และการจ่ายยาที่ไม่เหมาะสม ได้แก่ จัดเก็บยาและน้ำยาฆ่าเชื้อ โดยเก็บในสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ กันแสง กันชื้น วางชิดผนัง ไม่มีการแยกหมวดหมู่ แยกประเภทยา เป็นต้น

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๔.	มีการจ่ายยาที่ถูกต้องตามหลักการใช้ยา ๑๐ R (เอกสารหลักฐานการจ่ายยา /OPD card/ อุบัติการณ์แพ้ยา) ได้แก่ ๑. Right Drug/Medication (ให้ยาถูกชนิด) ๒. Right Patient (ให้ผู้ป่วย/ผู้รับบริการถูกคน) ๓. Right Dose (ให้ขนาดถูกต้อง) ๔. Right Route (ให้ถูกทาง) ๕. Right Time and Frequency (ให้ถูกเวลา) ๖. Right Documentation (บันทึกถูกต้อง) ๗. Right to Refuse (สิทธิที่จะได้รับข้อมูลยาและสิทธิในการปฏิเสธยา) ๘. Right History and Assessment (ตรวจสอบประวัติการแพ้ยาและทำการประเมินถูกต้อง) ๙. Right Drug – Drug Interaction and Evaluation (การตรวจสอบปฏิกิริยาระหว่างกันของยาและการประเมินถูกต้อง) ๑๐. Right to Education and Information (การให้ความรู้และข้อมูลถูกต้อง)	คะแนน ๒ = มีการจ่ายยาถูกต้องตามหลักการใช้ยา ๑๐ R และมีการบันทึกในเวชระเบียนครบถ้วนทุกครั้ง (เอกสารหลักฐานการจ่ายยา /OPD card/อุบัติเหตุแพ้ยา) ได้แก่ ๑. Right Drug/Medication (ให้ยาถูกชนิด) ๒. Right Patient (ให้ผู้ป่วย/ผู้รับบริการถูกคน) ๓. Right Dose (ให้ขนาดถูกต้อง) ๔. Right Route (ให้ถูกทาง) ๕. Right Time and Frequency (ให้ถูกเวลา) ๖. Right Documentation (บันทึกถูกต้อง) ๗. Right to Refuse (สิทธิที่จะได้รับข้อมูลยาและสิทธิในการปฏิเสธยา) ๘. Right History and Assessment (ตรวจสอบประวัติการแพ้ยาและทำการประเมินถูกต้อง) ๙. Right Drug – Drug Interaction and Evaluation (การตรวจสอบปฏิกิริยาระหว่างกันของยาและการประเมินถูกต้อง) ๑๐. Right to Education and Information (การให้ความรู้และข้อมูลถูกต้อง) คะแนน ๑ = การจ่ายยาถูกต้องตามหลักการใช้ยา แต่ไม่มีการบันทึกในเวชระเบียน หรือมีการบันทึกไม่ ครบถ้วนตามหลักการใช้ยา ๑๐ R คะแนน ๐ = จ่ายยาไม่ถูกต้องตามหลักการใช้ยา หรือไม่มีการบันทึกในเวชระเบียน
๑๕.	อุปกรณ์ปราศจากเชื้อและสถานที่จัดเก็บมีความเหมาะสม ผ้าห่ออยู่ในสภาพดี ไม่ฉีกขาด ไม่มีรู ,ระบุ วัน เดือน ปี ผลิต/หมดอายุ,มีระบบ First in - First out ชัดเจน,	คะแนน ๒ = อุปกรณ์ปราศจากเชื้อและสถานที่จัดเก็บมีความเหมาะสม ผ้าห่ออยู่ในสภาพดี ไม่ฉีกขาด ไม่มีรู ,ระบุวัน เดือน ปี ผลิต/หมดอายุ, มีระบบ First in - First out ชัดเจน, ภายนอกมีแถบขาว autoclave tape เปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาลเข้ม/ดำ หากมีการทำอุปกรณ์ปราศจากเชื้อด้วยตนเองต้องมีการทำการตรวจสอบทางชีวภาพ Biological monitoring (spore test) (มี เอกสาร/หลักฐาน แผนดำเนินงาน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	ภายนอกมีแถบขาว autoclave tape เปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาลเข้ม/ดำ	คะแนน ๑ = อุปกรณ์ปราศจากเชื้อและสถานที่จัดเก็บมีความเหมาะสม ผ้าห่ออยู่ในสภาพดี ไม่ฉีกขาด ไม่มีรู แต่ไม่ระบุวัน เดือน ปี ผลิต/หมดอายุ หรือไม่มีระบบ First in - First out ชัดเจน หากมีการทำอุปกรณ์ปราศจากเชื้อด้วยตนเองไม่มีการตรวจสอบทางชีวภาพ Biological monitoring (spore test)
		คะแนน ๐ = อุปกรณ์ปราศจากเชื้อและสถานที่จัดเก็บไม่เหมาะสม ไม่ระบุวัน เดือน ปี ผลิต/หมดอายุ ไม่มีการตรวจสอบทางชีวภาพ Biological monitoring (spore test) First in - First out ชัดเจน ไม่มีการตรวจสอบทางชีวภาพ Biological monitoring (spore test)
๑๖.	มีแนวทางการส่งต่อ หรือย้ายผู้ป่วยหนัก เกินขีดความสามารถออกไปรับการรักษาต่อยังโรงพยาบาลภายนอก พร้อมทั้งมีการซ่อมแผนการส่งต่อผู้ป่วย (ในเวลา – นอกเวลาราชการ) (แผน/ขั้นตอนกระบวนการส่งต่อ)	คะแนน ๒ = กรณีเด็กป่วยที่มีอาการเจ็บป่วย และเจ้าหน้าที่หน่วยพยาบาลได้พยายามให้การรักษามาระยะหนึ่งแล้ว หรือได้พบแพทย์ที่เข้ามาทำการรักษาภายในสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ ได้พิจารณาแล้วว่าอุปกรณ์ภายในหน่วยงานไม่สามารถให้การรักษาได้ จึงต้องส่งเด็กหรือเยาวชนป่วยออกไปรักษายังโรงพยาบาลภายนอก หรือต้องย้ายสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ เพื่อความสะดวกในการส่งรักษายังโรงพยาบาลที่แพทย์ลงความเห็นให้ส่งรักษา ทั้งนี้ จะต้องคำนึงถึงความจำเป็น เหมาะสมและปลอดภัยในการควบคุมเป็นหลัก โดยมีแผนและขั้นตอนกระบวนการส่งต่อและมีการซ่อมแผนการส่งต่อผู้ป่วย (ในเวลา – นอกเวลาราชการ)
		คะแนน ๑ = มีการส่งต่อผู้ต้องขังออกมารับการรักษาภายนอกสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ กรณีแพทย์ให้ความเห็นว่าไม่สามารถรักษาภายในสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ ได้ แต่ไม่มีแผนและขั้นตอนกระบวนการส่งต่อหรือไม่มีแผนการซ่อมแผนการส่งต่อผู้ป่วย (ในเวลา – นอกเวลาราชการ)
		คะแนน ๐ = ไม่มีการส่งต่อผู้ต้องขังออกมารับการรักษาภายนอกสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ กรณีไม่สามารถรักษาภายในสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ ได้ และไม่มีแผนและขั้นตอนกระบวนการส่งต่อ
๑๗.	มีการประสานงานกับหน่วยงานภายนอกเพื่อขอรับการสนับสนุนในด้านการให้บริการสาธารณสุขและบริการทันตกรรมแก่เด็กและเยาวชน (แผนการจัดบริการสาธารณสุขประจำปี)	คะแนน ๒ = สถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ มีการประสานงานกับหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ในการร่วมกันจัดบริการสาธารณสุขและบริการทันตกรรมแก่เด็กและเยาวชนในสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ และมีแผนการจัดบริการฯ ประจำปี
		คะแนน ๑ = สถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ มีการประสานงานกับหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ในการร่วมกันจัดบริการสาธารณสุขและบริการทันตกรรมแก่เด็กและเยาวชนในสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ แต่ไม่มีแผนการจัดบริการฯ ประจำปี
		คะแนน ๐ = ไม่มีการประสาน/ไม่มีแผนการประสานงานกับหน่วยงานภายนอก

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๘.	มีการแยกขยะติดเชื้อในหน่วยพยาบาลออกจากขยะอื่น ๆ ต้องไม่พบขยะติดเชื้อปะปนในถังขยะทั่วไป และการแยกประเภทขยะติดเชื้อระหว่างวัสดุมีคม และวัสดุไม่มีคม	คะแนน ๒ = มีการแยกขยะติดเชื้อในหน่วยพยาบาลออกจากขยะอื่น ๆ ไม่พบขยะติดเชื้อปะปนในถังขยะทั่วไป และการแยกประเภทขยะติดเชื้อระหว่างวัสดุมีคม และวัสดุไม่มีคม
		คะแนน ๑ = มีการแยกขยะติดเชื้อในหน่วยพยาบาลออกจากขยะอื่น ๆ มีขยะติดเชื้อปะปนในถังขยะทั่วไป และการแยกประเภทขยะติดเชื้อระหว่างวัสดุมีคม และวัสดุไม่มีคม
		คะแนน ๐ = ไม่มีการแยกขยะติดเชื้อในหน่วยพยาบาลออกจากขยะอื่น ๆ ไม่มีการแยกขยะติดเชื้อระหว่างวัสดุมีคม และวัสดุไม่มีคม
๑๙.	ภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ - ประเภทวัสดุมีคม มีลักษณะเป็นกล่อง หรือถังที่ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทานต่อการแทงทะลุและการกีดกร่อนของสารเคมี มีฝาปิดมิดชิด และป้องกันการรั่วไหลของของเหลวภายในได้ และมีป้ายชี้บ่งว่าเป็นภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ - ประเภทวัสดุไม่มีคม มีลักษณะเป็นถุงสีแดงทึบแสง ทำจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมีและการรับน้ำหนัก กันน้ำได้ ไม่รั่วซึม และมีป้ายชี้บ่งว่าเป็นภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ	คะแนน ๒ = ภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ ประเภทวัสดุมีคม มีลักษณะเป็น กล่อง หรือถังที่ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทานต่อการแทงทะลุและการกีดกร่อนของสารเคมี มีฝาปิดมิดชิด และป้องกันการรั่วไหลของของเหลวภายในได้ และมีป้ายชี้บ่งว่าเป็นภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ ส่วนประเภทวัสดุไม่มีคม มีลักษณะเป็นถุงสีแดงทึบแสง ทำจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมีและการรับน้ำหนัก กันน้ำได้ ไม่รั่วซึม และมีป้ายชี้บ่งว่าเป็นภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ
		คะแนน ๑ = ภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ ประเภทวัสดุมีคม มีลักษณะเป็น กล่อง หรือถังที่ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทานต่อการแทงทะลุและการกีดกร่อนของสารเคมี มีฝาปิดมิดชิดและป้องกันการรั่วไหลของของเหลวภายในได้ ส่วนประเภทวัสดุไม่มีคม เป็นถุงสีแดงทึบแสง ทำจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมีและการรับน้ำหนักกันน้ำได้ แต่ไม่มีป้ายชี้บ่งว่าเป็นภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ
		คะแนน ๐ = ประเภทวัสดุมีคม ภาชนะบรรจุไม่มีลักษณะเป็นกล่องหรือถังที่ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่มีฝาปิดมิดชิด ส่วนประเภทวัสดุไม่มีคม ไม่เป็นถุงสีแดงทึบแสงไม่มีความเหนียว สามารถฉีกขาดง่าย และไม่มีป้ายชี้บ่งว่าเป็นภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ
๒๐.	ขยะติดเชื้อประเภทวัสดุไม่มีคม บรรจุไม่เกิน ๒ ใน ๓ ส่วนของถุงและมัดปากถุงด้วยเชือก หรือวัตถุอื่นให้แน่น และขยะติดเชื้อประเภทวัสดุมีคม บรรจุไม่เกิน ๓ ใน ๔ ส่วนของกล่อง	คะแนน ๒ = มีการบรรจุขยะติดเชื้อประเภทวัสดุไม่มีคม ไม่เกิน ๒ ใน ๓ ส่วนของถุงและมัดปากถุงด้วยเชือก หรือวัตถุอื่นให้แน่น และขยะติดเชื้อประเภทวัสดุมีคม บรรจุไม่เกิน ๓ ใน ๔ ส่วนของ กล่อง
		คะแนน ๑ = มีการบรรจุขยะติดเชื้อประเภทวัสดุไม่มีคม ไม่เกิน ๒ ใน ๓ ส่วนของถุง และขยะติดเชื้อประเภทวัสดุมีคม บรรจุไม่เกิน ๓ ใน ๔ ส่วนของกล่อง แต่ไม่มัดปากถุงด้วยเชือก หรือวัตถุอื่นให้แน่น
		คะแนน ๐ = การบรรจุขยะติดเชื้อประเภทวัสดุไม่มีคม และวัสดุมีคม ล้นถุงหรือกล่องบรรจุภัณฑ์ ไม่มัด

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๒๑.	ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อสวมอุปกรณ์ ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล ประกอบด้วย ถุงมือยางหนา ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปากปิดจมูก และรองเท้าพื้นยาง ในขณะที่ปฏิบัติงานทุกครั้ง	คะแนน ๒ = ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายอย่างเหมาะสม ประกอบด้วย ถุงมือยางหนา ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปากปิดจมูก และรองเท้าพื้นยาง ในขณะที่ปฏิบัติงานทุกครั้ง
		คะแนน ๑ = ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายอย่างเหมาะสมในขณะที่ปฏิบัติงาน แต่อุปกรณ์อาจยังไม่ครบ โดยมีแผนการปรับปรุง แก้ไข
		คะแนน ๐ = ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อ ไม่ใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลในขณะที่ ปฏิบัติงาน
๒๒.	มีการใช้งานระบบบริหารจัดการมูลฝอยติดเชื้อ (E-manifest) ทุกครั้งที่มีการขนย้ายมูลฝอยติดเชื้อไปฝากหรือกำจัด	คะแนน ๒ = มีการลงทะเบียนและมีการบันทึกข้อมูลการขนย้ายมูลฝอยติดเชื้อไปฝากหรือกำจัดอย่างสม่ำเสมอในระบบบริหารจัดการมูลฝอยติดเชื้อ (E-manifest)
		คะแนน ๑ = มีการลงทะเบียนและมีการบันทึกข้อมูลการขนย้ายมูลฝอยติดเชื้อไปฝากหรือกำจัด ไม่สม่ำเสมอในระบบบริหารจัดการมูลฝอยติดเชื้อ (E-manifest)
		คะแนน ๐ = ไม่มีการลงทะเบียนและไม่มีการบันทึกข้อมูลการขนย้ายมูลฝอยติดเชื้อไปฝากหรือ กำจัดในระบบบริหารจัดการมูลฝอยติดเชื้อ (E-manifest)

๕. การส่งเสริมสุขภาพ และการเฝ้าระวังโรคระบาด

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑.	มีแกนนำด้านสุขภาพ ที่ได้รับการอบรมด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ในสถานที่ควบคุม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (มีหลักฐาน/ผลการดำเนินงาน)	คะแนน ๒ = มี อสพ. ที่ได้รับการอบรมด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัย สิ่งแวดล้อมในเรือนจำปีละ ๒ ครั้ง ในอัตราส่วน อสพ. ๒ คน : เด็กและเยาวชน น้อยกว่า ๕๐ คน (มีหลักฐาน ผล การดำเนินงาน)
		คะแนน ๑ = มี อสพ. ที่ได้รับการอบรมด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัย สิ่งแวดล้อมในสถานที่ควบคุม อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้งใน อัตราส่วน อสพ. ๑ คน : เด็กและเยาวชน ๕๐ คน (มีหลักฐาน/ ผลการดำเนินงาน)
		คะแนน ๐ = ไม่มีการอบรม อสพ. ด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่ควบคุม
๒.	มีการจัดมุมความรู้เรื่องด้านสุขภาพ และ สุขภาพช่องปาก และมีบันทึกการใช้บริการ	คะแนน ๒ = มีการจัดมุมสุขภาพทุกแดน และมีมุมสุขภาพเคลื่อนที่ในสถานที่ควบคุม โดยมีสื่อความรู้ ด้านสุขภาพหรือสื่อวีดิทัศน์ รวมถึงมีบันทึกการเข้าใช้บริการเป็นปัจจุบัน
		คะแนน ๑ = ไม่มีมุมสุขภาพหรือ แต่มีมุมสุขภาพเคลื่อนที่ในสถานที่ควบคุม โดยมีสื่อความรู้ด้านสุขภาพ เป็นหนังสือ หรือสื่อ วีดิทัศน์ รวมถึงมีบันทึกการเข้าใช้บริการเป็นปัจจุบัน
		คะแนน ๐ = ในสถานที่ควบคุม ไม่มีมุมสุขภาพ และไม่มีมุมสุขภาพเคลื่อนที่ในสถานที่ควบคุม
๓.	มีการให้ความรู้ ในการดูแลสุขภาพอนามัยตนเอง เช่น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ ทั้งก่อนและหลัง รับประทานอาหาร หลังการใช้ส้วม หลังจากไอ จาม หรือหลังจากทำกิจกรรมที่มีโอกาสสัมผัส เชื้อโรค การทำความสะอาดร่างกาย การทำ ความสะอาดเครื่องใช้ส่วนตัว และมีการให้ ความรู้และฝึกทักษะการ แปร่งฟันที่ถูกวิธี นานอย่างน้อย ๒ นาที อย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง เข้าและก่อนนอน และไม่รับประทานอาหาร หลังแปร่งฟันอย่างน้อย ๒ ชั่วโมง (เคล็ดลับฟันดี ๒-๒-๒) เป็นต้น (มีหลักฐาน/ผลการดำเนินงาน)	คะแนน ๒ = ให้ความรู้เด็กและเยาวชนในการดูแลสุขภาพอนามัยตนเอง การทำความสะอาดร่างกาย การทำความสะอาด เครื่องใช้ส่วนตัว รวมถึงมีการให้ความรู้และฝึกทักษะการแปร่งฟันที่ถูกวิธี โดยมีหลักฐานหรือผลการดำเนินงาน
		คะแนน ๑ = มีการให้ความรู้เด็กและเยาวชนในการดูแลสุขภาพอนามัยตนเอง แต่ไม่มีหลักฐานหรือผลการดำเนินงาน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการให้ความรู้เด็กและเยาวชนในการดูแลสุขภาพอนามัยตนเอง

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๔.	มีกิจกรรมหรือรูปแบบการส่งเสริมสุขภาพและสุขภาพช่องปากและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพสำหรับเด็กและเยาวชน เช่น การบริโภคเครื่องดื่มหวานน้อย เมนูสุขภาพ การออกกำลังกาย การนอน การลดความเครียดและวิตกกังวล การแปรงฟันสูตร ๒-๒-๒ เป็นต้น (มีหลักฐาน/ผลการดำเนินงาน)	คะแนน ๒ = มีกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพสุขภาพช่องปากและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพสำหรับเด็กและเยาวชน โดยมีหลักฐานหรือผลการดำเนินงาน
		คะแนน ๑ = มีกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพสำหรับเด็กและเยาวชน แต่ไม่มีหลักฐาน หรือผลการดำเนินงาน
		คะแนน ๐ = ไม่มีกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพ และการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพสำหรับเด็กและเยาวชน
๕.	การจัดอาหารเหมาะสมตามหลักอาหาร ๕ หมู่	คะแนน ๒ = มีการจัดอาหารเหมาะสมตามหลักอาหาร ๕ หมู่ และมีหลักฐานเมนู/รายการอาหารประกอบผลงาน
		คะแนน ๑ = มีการจัดอาหารเหมาะสมตามหลักอาหาร ๕ หมู่ แต่ไม่มีหลักฐานเมนู/รายการอาหารประกอบผลงานฯ แต่มีการวางแผนจัดทำเมนู/รายการอาหาร
		คะแนน ๐ = ไม่มีการจัดอาหารเหมาะสมตามหลักอาหาร ๕ หมู่ สำหรับเด็กและเยาวชน
๖.	กิจกรรมส่งเสริมการออกกำลังกายหรือการยืดเหยียดกล้ามเนื้ออย่างน้อย ๕ วัน/สัปดาห์	คะแนน ๒ = มีกิจกรรมส่งเสริมการออกกำลังกายหรือการยืดเหยียดกล้ามเนื้อทุกวัน
		คะแนน ๑ = มีกิจกรรมส่งเสริมการออกกำลังกายหรือการยืดเหยียดกล้ามเนื้ออย่างน้อย ๓ วัน ต่อ สัปดาห์
		คะแนน ๐ = ไม่มีกิจกรรมส่งเสริมการออกกำลังกายหรือการยืดเหยียดกล้ามเนื้อ
๗.	การตรวจประเมิน การส่งเสริมสุขภาพจิตและการให้คำปรึกษาเด็กและเยาวชนที่มีปัญหาสุขภาพจิตและจิตเวช	คะแนน ๒ = มีการตรวจประเมินสุขภาพจิตเด็กและเยาวชน มีการส่งเสริมสุขภาพจิตและการให้คำปรึกษาเด็กและเยาวชน ที่มีปัญหาสุขภาพจิตและจิตเวช ทั้งรายใหม่และรายเก่า
		คะแนน ๑ = มีการตรวจประเมินสุขภาพจิตเด็กและเยาวชน แต่ไม่มีการส่งเสริมสุขภาพจิตและการให้คำปรึกษาเด็กและเยาวชน ที่มีปัญหาสุขภาพจิตและจิตเวช โดยมีแผนดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพจิตและ การให้คำปรึกษา
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจประเมินสุขภาพจิตเด็กและเยาวชน มีการส่งเสริมสุขภาพจิตและการให้คำปรึกษาเด็กและเยาวชน ที่มีปัญหาสุขภาพจิตและจิตเวช

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๘.	เด็กได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปากประจำปี อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	คะแนน ๒ = มีแผนการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปาก และเด็กและเยาวชนทุกคนได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปากประจำปีอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
		คะแนน ๑ = มีแผนการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปากประจำปี และเด็กและเยาวชนที่ได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปากอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง ไม่ครบทุกคน
		คะแนน ๐ = ไม่มีแผนการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปาก และเด็กและเยาวชนไม่ได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปาก
๙.	มีผลิตภัณฑ์ทันตสุขภาพที่ได้มาตรฐาน เช่น แปรงสีฟันที่ได้มาตรฐานและยาสีฟันผสมฟลูออไรด์แก่เด็กและเยาวชน	คะแนน ๒ = มีผลิตภัณฑ์ทันตสุขภาพที่ได้มาตรฐาน แก่เด็กและเยาวชนทุกคน
		คะแนน ๑ = มีผลิตภัณฑ์ทันตสุขภาพที่ได้มาตรฐาน แต่ผลิตภัณฑ์ไม่เพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน
		คะแนน ๐ = ไม่มีผลิตภัณฑ์ทันตสุขภาพที่ได้มาตรฐาน เช่น แปรงสีฟันที่ได้มาตรฐานและยาสีฟันผสมฟลูออไรด์ แก่เด็กและเยาวชน
สำหรับหน่วยงานที่ไม่มีเด็กและเยาวชนหญิง (ให้ประเมินตั้งแต่ข้อ ๑ - ๙)		
๑๐	มีมุมนมแม่ในสถานพินิจหรือศูนย์ฝึกฯ ที่มีเด็กและเยาวชนหญิง และมีบันทึกการใช้บริการ	คะแนน ๒ = จัดให้มีมุมนมสุขภาพหรือมุมนมแม่ในสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ ที่มีเด็กและเยาวชนหญิง โดยมีน้ำดื่มสำหรับแช่เต้านม มีที่ปั๊มนมหรือตู้เย็น กรณีมีการใช้นมผงตรวจสอบวัน จุกนม ขวดนม เป็นต้น และมีบันทึกการใช้บริการ
		คะแนน ๑ = จัดให้มีมุมนมสุขภาพหรือมุมนมแม่ในสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ ที่มีเด็กและเยาวชนเพศหญิง มีบันทึกการใช้บริการ แต่ไม่มีน้ำดื่มสำหรับแช่เต้านม มีที่ปั๊มนมหรือตู้เย็น
		คะแนน ๐ = ไม่มีมุมนมสุขภาพหรือมุมนมแม่ในสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ ที่มีเด็กและเยาวชนเพศหญิง
๑๑.	การตรวจประเมินการเจริญเติบโตและพัฒนาการเด็ก	คะแนน ๒ = มีการตรวจหรือประสานโรงพยาบาลเครือข่ายเพื่อประเมินการเจริญเติบโตและพัฒนาการเด็กอย่างสม่ำเสมออย่างน้อย ทุก ๆ ๓ เดือน
		คะแนน ๑ = มีการตรวจหรือประสานโรงพยาบาลเครือข่ายเพื่อประเมินการเจริญเติบโตและพัฒนาการเด็กแต่ไม่สม่ำเสมอ
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจหรือประสานโรงพยาบาลเครือข่ายเพื่อประเมินการเจริญเติบโตและพัฒนาการเด็ก

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๒.	เด็กหญิงได้รับการฉีดวัคซีนเอชพีวี เพื่อป้องกันมะเร็งปากมดลูก (มีหลักฐาน/ผลการดำเนินงาน)	คะแนน ๒ = เด็กและเยาวชนหญิงได้รับการฉีดวัคซีนเอชพีวี เพื่อป้องกันมะเร็งปากมดลูก โดยมีหลักฐานหรือผลการดำเนินงาน
		คะแนน ๑ = เด็กและเยาวชนหญิงไม่ได้รับการฉีดวัคซีนเอชพีวี เพื่อป้องกันมะเร็งปากมดลูก แต่มีแผนการสอนคัดกรองด้วยตนเอง หรือแผนการดำเนินงาน โดยมีหลักฐานหรือแผนการดำเนินงาน
		คะแนน ๐ = เด็กและเยาวชนหญิงไม่ได้รับการฉีดวัคซีนเอชพีวี เพื่อป้องกันมะเร็งปากมดลูก และไม่มีแผน
๑๓.	เด็กหญิงได้รับการตรวจคัดกรองมะเร็งเต้านมด้วยตนเอง (มีหลักฐาน/ผลการดำเนินงาน)	คะแนน ๒ = เด็กและเยาวชนหญิงมีการตรวจคัดกรองมะเร็งเต้านมด้วยตนเองหรือประสานโรงพยาบาลเครือข่าย เพื่อให้บริการตรวจคัดกรองฯ โดยมีหลักฐานหรือผลการดำเนินงาน
		คะแนน ๑ = เด็กและเยาวชนหญิงไม่มีการตรวจคัดกรองมะเร็งเต้านมด้วยตนเองหรือไม่ได้มีการประสานโรงพยาบาลเครือข่าย เพื่อให้บริการตรวจคัดกรองฯ แต่มีแผนการสอนคัดกรองด้วยตนเอง หรือแผนการดำเนินงาน โดยมีหลักฐานหรือแผนการดำเนินงาน
		คะแนน ๐ = เด็กและเยาวชนหญิงไม่มีการตรวจคัดกรองมะเร็งเต้านมด้วยตนเองและไม่มีแผน
การเฝ้าระวังโรคระบาด		
๑๔.	จัดให้มีการคัดกรองโรคในเด็กและเยาวชนรับตัวใหม่ทุกราย	คะแนน ๒ = มีการคัดกรองโรคในเด็กและเยาวชนรับใหม่ทุกราย มีการติดตามเป็นระยะ ๆ และมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร
		คะแนน ๑ = มีการคัดกรองโรคในเด็กและเยาวชนรับใหม่ มีการติดตามเป็นระยะ ๆ แต่การบันทึกไม่ครบถ้วน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการคัดกรองโรคในเด็กและเยาวชนรับใหม่
๑๕.	มีการป้องกันและควบคุมโรคติดต่อให้กับเจ้าหน้าที่และเด็กและเยาวชน	คะแนน ๒ = มีการป้องกันและควบคุมโรคติดต่อ ให้กับเจ้าหน้าที่และเด็กและเยาวชนอย่างสม่ำเสมอ
		คะแนน ๑ = มีการป้องกันและควบคุมโรคติดต่อให้กับเจ้าหน้าที่และเด็กและเยาวชนหรือมีแผนดำเนินงาน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการป้องกันและควบคุม โรคติดต่อให้กับเจ้าหน้าที่และเด็กและเยาวชน
๑๖.	จัดให้มีจุดบริการล้างมือบริเวณจุดเสี่ยง ให้อย่างเพียงพอ เช่น จุดเยี่ยมญาติ จุดตรวจค้นแรกรับ โรงเลี้ยง หน่วยพยาบาล เป็นต้น	คะแนน ๒ = มีจุดบริการล้างมือบริเวณจุดเสี่ยงในสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ อย่างเพียงพอ
		คะแนน ๑ = มีจุดบริการล้างมือบริเวณจุดเสี่ยงในสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ แต่ยังไม่เพียงพอโดยสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ มีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = ไม่มีจุดบริการล้างมือบริเวณจุดเสี่ยงในสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๗.	กรณีมีการระบาด ควรดื่มน้ำบุคคลภายนอกเข้าพื้นที่ ยกเว้นบุคลากรทางการแพทย์จากภายนอกที่เกี่ยวข้อง สามารถนำมาตรวจการปฏิบัติได้อย่างเคร่งครัด	คะแนน ๒ = กรณีมีการระบาดของโรคในสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ งดให้บุคคลภายนอกเข้าพื้นที่สถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ ยกเว้นบุคลากรทางการแพทย์จากภายนอกที่เกี่ยวข้องเข้าพื้นที่ในสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ และสามารถนำมาตรวจการปฏิบัติได้อย่างเคร่งครัด
		คะแนน ๑ = กรณีมีการระบาดของโรคในสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ งดให้บุคคลภายนอกเข้าพื้นที่สถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ ยกเว้นบุคลากรทางการแพทย์จากภายนอกที่เกี่ยวข้องเข้าพื้นที่ในสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ
		คะแนน ๐ = กรณีมีการระบาดของโรคในสถานพินิจฯ/ศูนย์ฝึกฯ ไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรการได้ยังมีให้บุคคลภายนอกที่ไม่เกี่ยวข้องเข้าพื้นที่
๑๘.	มีการทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบ เน้นจุดเสี่ยง อุปกรณ์ เครื่องใช้และจุดที่มีการใช้งานร่วมกัน ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อทุกวัน หรือหลังใช้งานเสร็จแล้ว - กรณีเป็นสิ่งของ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ ๗๐% หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ๐.๕% (๒๐๐ มิลลิลิตร หรือ ๕ ฝา ต่อน้ำ ๑ ลิตร) หากเป็นพื้นที่ขนาดใหญ่ เช่น พื้นห้อง ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๐.๑% (น้ำยาฟอกขาว ๑๐๐๐ ppm อัตราส่วน ๒๐ มิลลิลิตร ต่อน้ำ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร) หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ๐.๕% (๒๐๐ มิลลิลิตร หรือ ๕ ฝา ต่อน้ำ ๑ ลิตร) ส่วนพื้นผิวที่มีการปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย เสมหะ อาเจียน ควรใช้ความเข้มข้น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๐.๕% (น้ำยาฟอกขาว ๕๐๐๐ ppm อัตราส่วน ๑๐๐ มิลลิลิตร ต่อน้ำ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร)	คะแนน ๒ = มีการทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบ เน้นจุดเสี่ยง อุปกรณ์ เครื่องใช้และจุดที่มีการใช้งานร่วมกัน
		คะแนน ๑ = มีการทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบ เน้นจุดเสี่ยง อุปกรณ์ เครื่องใช้ และจุดที่มีการใช้งานร่วมกัน ด้วย น้ำยาทำความสะอาดทั่วไปทุกวัน หรือหลังใช้งานเสร็จแล้ว
		คะแนน ๐ = ไม่มีการทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบ จุดเสี่ยง อุปกรณ์ เครื่องใช้และจุดที่มีการใช้งานร่วมกัน

๖. ด้านน้ำปลอดภัย

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑.	มีเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบด้านน้ำปลอดภัยที่ชัดเจนและได้รับการอบรมการจัดการคุณภาพน้ำ (หนังสือ/เอกสารมอบหมาย/หลักฐานการอบรม)	คะแนน ๒ = มีเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบด้านน้ำปลอดภัยที่ชัดเจนและได้รับการอบรม การจัดการคุณภาพน้ำ โดยมีหนังสือ เอกสารมอบหมาย หรือหลักฐานการอบรม
		คะแนน ๑ = มีเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบด้านน้ำปลอดภัยที่ชัดเจนและได้รับการอบรมการจัดการคุณภาพน้ำ แต่ไม่มีหนังสือ เอกสารมอบหมาย หรือหลักฐานการอบรม
		คะแนน ๐ = ไม่มีเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบด้านน้ำปลอดภัย และไม่ได้รับการอบรมการจัดการคุณภาพน้ำ
๒.	กรณีมีแหล่งน้ำดิบผลิตน้ำประปา หรือประปาบาดาล ต้องอยู่ห่างไกลจากแหล่งที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่แหล่งน้ำ เช่น แหล่งปศุสัตว์ เกษตรกรรม กองขยะ แหล่งน้ำเสีย บ่อเกรอะ ส้วม เป็นต้น อย่างน้อย ๓๐ เมตร	คะแนน ๒ = กรณีมีแหล่งน้ำดิบ ผลิตน้ำประปา หรือประปาบาดาล ต้องอยู่ห่างไกลจากแหล่งที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่แหล่งน้ำ อย่างน้อย ๓๐ เมตร เช่น แหล่งปศุสัตว์ เกษตรกรรม กองขยะ แหล่งน้ำเสีย บ่อเกรอะ ส้วม เป็นต้น และมีการดูแลทำความสะอาดแหล่งน้ำดิบ เช่น การกำจัดวัชพืช ตะกอนดิน หรือปรับทัศนียภาพโดยรอบให้สะอาด เป็นต้น/สำหรับหน่วยงานที่ใช้น้ำประปาอย่างเดียว
		คะแนน ๑ = กรณีมีแหล่งน้ำดิบ ผลิตน้ำประปา หรือประปาบาดาลอยู่ห่างไกลจากแหล่งที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่แหล่งน้ำ เช่น แหล่งปศุสัตว์ เกษตรกรรม กองขยะ แหล่งน้ำเสีย เป็นต้น น้อยกว่า ๓๐ เมตร โดยมีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข หรือมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่แหล่งน้ำดิบ
		คะแนน ๐ = กรณีมีแหล่งน้ำดิบ ผลิตน้ำประปา หรือประปาบาดาล อยู่ใกล้แหล่งที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่แหล่งน้ำ น้อยกว่า ๓๐ เมตร และไม่มีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไขหรือมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่แหล่งน้ำดิบ
๓.	การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในระบบผลิตน้ำ ได้แก่ สารเคมีบำบัดน้ำ ระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำดื่ม ชุดทดสอบคุณภาพน้ำภาคสนาม ครบถ้วน เพียงพอ และพร้อมใช้งาน	คะแนน ๒ = มีการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในระบบผลิตน้ำ ได้แก่ สารเคมีบำบัดน้ำ ระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำดื่ม ชุดทดสอบคุณภาพน้ำภาคสนาม ครบถ้วน เพียงพอ และพร้อมใช้งาน
		คะแนน ๑ = มีการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในระบบผลิตน้ำ ได้แก่ สารเคมีบำบัดน้ำ ระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำดื่ม หรือชุดทดสอบคุณภาพน้ำภาคสนาม แต่ยังไม่ครบถ้วน มีอย่างน้อย ๒ ใน ๓ ข้อ โดยมีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = ไม่มีการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในระบบผลิตน้ำ

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	๑.๒ แหล่งน้ำบาดาล - มีระบบเติมอากาศ ถ่าน ทราयरกรอง หรือสารกรองกำจัดสนิมเหล็ก - มีสารเคมีบำบัดน้ำ เช่น คลอรีน ๑.๓ น้ำประปาของ กปน. กปภ. หรือ อปท. - มีสารเคมีบำบัดน้ำ เช่น คลอรีน <u>๒.ระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำดื่ม</u> - มีระบบกรองน้ำ และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในระบบกรอง เช่น ไส้กรองน้ำ สารกรองน้ำ เมมเบรน RO หลอด UV เปลือกถังสารกรองเรซิน น้ำยาป้องกันตะกอนหน้าเมมเบรน แปร่งล้างถังสารกรองน้ำ เป็นต้น - มีสารเคมี เช่น สารทำความสะอาด ภาชนะใส่น้ำ คลอรีน เป็นต้น <u>๓.ชุดทดสอบคุณภาพน้ำภาคสนาม</u> เช่น ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ ๑๑) ชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ (อ ๓๑)	
๔.	กรณีใช้น้ำประปา แต่ละประเภท - ต้องมีแผนการดำเนินงาน และการดูแลความสะอาด แหล่งน้ำดิบ ระบบผลิตน้ำประปา ถึงสำรองน้ำดิบ หอถังสูง ระบบท่อประปา ถึงสำรองน้ำประปา และซ่อมบำรุงให้อุปกรณ์ต่าง ๆ สามารถใช้งานได้ตลอดเวลา	คะแนน ๒ = กรณีใช้น้ำประปา ต้องมีแผนการดำเนินงาน และการดูแลความสะอาด แหล่งน้ำดิบ ระบบผลิตน้ำประปา ถึงสำรองน้ำดิบ หอถังสูง ระบบท่อประปา ถึงสำรองน้ำประปา และซ่อมบำรุงให้อุปกรณ์ต่าง ๆ สามารถใช้งานได้ตลอดเวลา มีแผนการดำเนินงานและมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้เบื้องต้น เช่น การเติมอากาศ การกรองสนิมเหล็ก การเติมสารส้ม ปูนขาว การกรองทราย หรือการเติมคลอรีน เป็นต้น

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	- มีแผนการดำเนินงาน และมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้เบื้องต้น เช่น การเติมอากาศ การกรองสนิมเหล็ก การเติมสารส้ม ปูนขาว การกรองทราย หรือ การเติมคลอรีน เป็นต้น	คะแนน ๑ = หน่วยงานมีแผนการดำเนินงาน และการดูแลความสะอาด แหล่งน้ำดิบ ระบบผลิตน้ำประปา ถึงสำรองน้ำดิบ หอถังสูง ระบบท่อประปา ถึงสำรองน้ำประปา และซ่อมบำรุงให้อุปกรณ์ต่าง ๆ สามารถใช้งานได้ตลอดเวลา มีแผนการดำเนินงาน แต่ไม่มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้เบื้องต้น เช่น การเติมสารส้ม ปูนขาว หรือ การเติมคลอรีน เป็นต้น คะแนน ๐ = หน่วยงานไม่มีแผนการดำเนินงาน ไม่มีการดูแลความสะอาด แหล่งน้ำดิบ ระบบผลิตหรืออุปกรณ์ชำรุดใช้งานไม่ได้ และไม่มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้เบื้องต้น เช่น การเติมสารส้ม ปูนขาว หรือ การเติมคลอรีน เป็นต้น
๕.	มีแผนการดำเนินงาน และการทำความสะอาดเครื่องกรองน้ำ ล้างและเปลี่ยนไส้กรอง สารกรอง หยอด UV ตามระยะเวลาที่กำหนด (มีแผน การบันทึกการดูแลรักษาเครื่องกรองน้ำ ไส้กรอง หรือหลอด UV)	คะแนน ๒ = มีแผนการดำเนินงาน และการทำความสะอาดเครื่องกรองน้ำ ล้างและเปลี่ยนไส้กรอง สารกรอง หยอด UV ตามระยะเวลาที่กำหนด โดยมีแผนการดำเนินงานและการบันทึกการดูแลรักษาเครื่องกรองน้ำ ไส้กรอง หรือหลอด UV คะแนน ๑ = มีการทำความสะอาดเครื่องกรองน้ำ ล้างและเปลี่ยนไส้กรอง สารกรอง หยอด UV ตามระยะเวลาที่กำหนด แต่ไม่มีแผนการดำเนินงาน และการบันทึกการดูแลรักษาเครื่องกรองน้ำ ไส้กรอง หรือหลอด UV โดยมีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข คะแนน ๐ = ไม่มีแผนการดำเนินงาน และการทำความสะอาดเครื่องกรองน้ำ ล้างและเปลี่ยนไส้กรอง สารกรอง หยอด UV ตามระยะเวลาที่กำหนด
๖.	มีแผนการดำเนินงาน และการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อถึงสำรองน้ำดื่ม จุดบริการน้ำดื่ม ภาชนะตักน้ำส่วนบุคคล เป็นระบบอย่างต่อเนื่อง (มีแผน/บันทึกการดูแลรักษาถึงสำรองน้ำดื่ม จุดบริการน้ำดื่ม) และติดป้ายบ่งชี้การทำความสะอาดและผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจนที่จุดบริการน้ำดื่ม	คะแนน ๒ = มีแผนการดำเนินงาน และการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อถึงสำรองน้ำดื่ม จุดบริการน้ำดื่ม ภาชนะตักน้ำส่วนบุคคล เป็นระบบอย่างต่อเนื่อง โดยมีแผน หรือบันทึกการดูแลรักษา ถึงสำรองน้ำดื่ม จุดบริการน้ำดื่ม และติดป้ายบ่งชี้การทำความสะอาด และผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจนที่จุดบริการน้ำดื่ม คะแนน ๑ = มีการทำความสะอาดถึงสำรองน้ำดื่ม จุดบริการน้ำดื่ม ภาชนะตักน้ำส่วนบุคคล และติดป้ายบ่งชี้การทำความสะอาดและผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจนที่จุดบริการน้ำดื่ม แต่ไม่มีการฆ่าเชื้อถึงสำรองน้ำดื่ม คะแนน ๐ = ไม่มีแผนการดำเนินงาน และไม่มีการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อถึงสำรองน้ำดื่ม จุดบริการน้ำดื่ม ภาชนะตักน้ำส่วนบุคคล

๗. ด้านสถานที่ตากผ้า ที่อาบน้ำ ห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
ด้านสถานที่ตากผ้า		
๑.	มีสถานที่สำหรับการตากผ้าไว้ทั้งกลางแจ้งและในร่ม หากสภาพอากาศไม่เอื้ออำนวยต้องตั้งอยู่ในที่จัดไว้เป็นการเฉพาะ อากาศถ่ายเทได้สะดวก (ทั้งนี้ ห้ามมิให้เด็กหรือเยาวชนนำผ้ามาตากบริเวณที่อาบน้ำและส้วม)	คะแนน ๒ = มีสถานที่สำหรับการตากผ้าไว้ทั้งกลางแจ้งและในร่ม รวตากผ้าต้องมีขนาดและจำนวนเหมาะสมกับจำนวนเด็กหรือเยาวชนมีการทำความสะอาด สถานที่สำหรับการตากผ้า
		คะแนน ๑ = มีสถานที่สำหรับการตากผ้าไว้ทั้งกลางแจ้งและในร่ม รวตากผ้าต้องมีขนาดและจำนวนไม่เหมาะสมกับจำนวนเด็กหรือเยาวชนไม่มีการทำความสะอาด สถานที่สำหรับการตากผ้า
		คะแนน ๐ = ไม่มีสถานที่สำหรับการตากผ้าไว้ทั้งกลางแจ้งและในร่มไม่มีแผนการดำเนินงาน และไม่มีการทำความสะอาด สถานที่สำหรับการตากผ้า
๒.	ควบคุมดูแลการซักเสื้อผ้า เครื่องนอน ให้เป็นไปตามข้อกำหนด *หมายเหตุ : ข้อกำหนดหมายถึงมีการจัดตารางการซักเสื้อผ้า เครื่องนอน ประจำวัน ประจำสัปดาห์ ประจำเดือนตามแนวทางที่กรมกำหนด	คะแนน ๒ = จัดตารางการซักเสื้อผ้า เครื่องนอน ประจำวัน ประจำสัปดาห์ ประจำเดือนตามความเหมาะสม
		คะแนน ๑ = จัดตารางการซักเสื้อผ้า เครื่องนอน ประจำวัน ประจำสัปดาห์ ประจำเดือนตามความเหมาะสม แต่ไม่มีการกำกับควบคุมดูแลให้เป็นไปตามข้อกำหนด
		คะแนน ๐ = มีข้อกำหนดการซักเสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่ม และเครื่องนอน ไม่มีแผนการดำเนินงาน
๓.	ราวตากผ้าต้องมีความมั่นคงแข็งแรง และตั้งอยู่บนพื้นที่มีความมั่นคงแข็งแรง ราวตากผ้าต้องมีขนาดและจำนวนเหมาะสมกับจำนวนเด็กหรือเยาวชน	คะแนน ๒ = ราวตากผ้าต้องมีความมั่นคง แข็งแรง และตั้งอยู่บนพื้นที่มีความมั่นคงแข็งแรง ราวตากผ้าต้องมีขนาดและจำนวนเหมาะสมกับจำนวนเด็กหรือเยาวชน
		คะแนน ๑ = ราวตากผ้าต้องมีความมั่นคง แข็งแรง และตั้งอยู่บนพื้นที่มีความมั่นคงแข็งแรง ราวตากผ้า มีขนาดและจำนวนไม่เหมาะสมกับจำนวนเด็กหรือเยาวชน
		คะแนน ๐ = ราวตากผ้าต้องไม่มีความมั่นคง แข็งแรง มีขนาดและจำนวนไม่เหมาะสมกับจำนวนเด็กหรือเยาวชนไม่มีแผนการดำเนินงาน และไม่มีการทำความสะอาด

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๔.	มีการตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์สำหรับซักกรีด เช่น เครื่องซักผ้า เครื่องอบผ้า เตารีด และอื่น ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานอยู่เสมอ	คะแนน ๒ = มีการตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์สำหรับซักกรีด เช่น เครื่องซักผ้า เครื่องอบผ้า เตารีด และอื่น ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานเป็นระบบอย่างต่อเนื่อง โดยมีแผน หรือบันทึกการดูแลรักษาและติดป้ายบ่งชี้การทำความสะอาด และผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจน
		คะแนน ๑ = มีการตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์สำหรับซักกรีด เช่น เครื่องซักผ้า เครื่องอบผ้า เตารีด และอื่น ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานเป็นระบบอย่างต่อเนื่อง แต่ไม่มีแผน หรือบันทึกการดูแลรักษา และติดป้ายบ่งชี้ การทำความสะอาด และผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีแผนการดำเนินงาน หรือบันทึกการดูแลรักษา และติดป้ายบ่งชี้การทำความสะอาด และผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจน
๕.	มีเจ้าหน้าที่ดูแลรักษาความเป็นระเบียบในบริเวณที่ตากผ้า ให้มีความสะอาด และมีระเบียบอยู่ตลอดเวลา กำหนดเวลาเปิด-ปิด ของสถานที่ตากผ้าเด็กและเยาวชน เพื่อความปลอดภัย	คะแนน ๒ = มีเจ้าหน้าที่ดูแลรักษาความเป็นระเบียบในบริเวณที่ตากผ้า ให้มีความสะอาด และมีระเบียบอยู่ตลอดที่เปิดใช้ กำหนดเวลาเปิด-ปิด ของสถานที่ตากผ้าเด็กและเยาวชน เพื่อความปลอดภัย
		คะแนน ๑ = มีเจ้าหน้าที่ดูแลรักษาความเป็นระเบียบในบริเวณที่ตากผ้า ให้มีความสะอาด และมีระเบียบแต่ไม่มีกำหนดเวลาเปิด-ปิด ของสถานที่ตากผ้าเด็กและเยาวชน
		คะแนน ๐ = ไม่มีเจ้าหน้าที่ดูแลรักษาความเป็นระเบียบในบริเวณที่ตากผ้า ไม่มีกำหนดเวลาเปิด-ปิด ของสถานที่ตากผ้าเด็กและเยาวชน
ด้านที่อาบนํ้า ห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล		
๖.	พื้นที่อาบนํ้า มีความลาดเอียงเหมาะสม มีรางระบายน้ำที่ดี ไม่มีน้ำท่วมขัง พื้นสะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน และเพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน	คะแนน ๒ = พื้นที่อาบนํ้า มีความลาดเอียงเหมาะสม มีรางระบายน้ำที่ดี ไม่มีน้ำท่วมขัง พื้นสะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน และเพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน
		คะแนน ๑ = พื้นที่อาบนํ้า ไม่มีคราบสกปรก พื้นสะอาด มีรางระบายน้ำ แต่มีน้ำท่วมขัง
		คะแนน ๐ = พื้นที่อาบนํ้า มีคราบสกปรก ไม่พร้อมใช้งาน มีน้ำท่วมขัง ไม่มีความลาดเอียงที่เหมาะสม
๗.	ห้องส้วม มีพื้น ผนัง โถส้วม ที่ปัสสาวะ ต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน ไม่มีน้ำขัง	คะแนน ๒ = มีห้องส้วม มีพื้น ผนัง โถส้วม ที่ปัสสาวะ ต้องสะอาด อยู่ในสภาพดีพร้อมใช้งาน ไม่มีน้ำขัง
		คะแนน ๑ = มีห้องส้วม มีพื้น ผนัง โถส้วม ที่ปัสสาวะ ที่สะอาด มีสภาพชำรุด หรือมีน้ำขัง โดยมีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = มีห้องส้วม มีพื้น ผนัง โถส้วม ที่ปัสสาวะ ไม่สะอาด สภาพชำรุด พบมีน้ำขัง โดยไม่มีแผนกาดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๘.	มีจำนวนส้วมเพียงพอ (ในอัตราส่วน ๑ : ๑๐ คน) และมีการซ่อมแซม (ทั้งส่วนกลาง และในหอนอน)	คะแนน ๒ = มีจำนวนส้วมเพียงพอ (ในอัตราส่วน ๑ : ๑๐ คน) ห้องส้วมอยู่ในสภาพดี และมีการบำรุงรักษาซ่อมแซม (ทั้งส่วนกลาง และในหอนอน)
		คะแนน ๑ = มีจำนวนส้วมเพียงพอ (ในอัตราส่วน ๑ : ๑๐ คน) มีสภาพชำรุดไม่ได้ซ่อมแซมเป็นบางส่วน (ทั้งส่วนกลาง และในหอนอน)
		คะแนน ๐ = มีจำนวนส้วมไม่เพียงพอ (ในอัตราส่วน ๑ : ๑๐ คน) และมีสภาพชำรุดไม่ได้ซ่อมแซม
๙.	ที่อาบน้ำและห้องส้วมมีการระบายอากาศดี แสงสว่างเพียงพอ ไม่มีกลิ่นเหม็น	คะแนน ๒ = ที่อาบน้ำและห้องส้วม มีการระบายอากาศดี แสงสว่างเพียงพอ ไม่มีกลิ่นเหม็น
		คะแนน ๑ = ที่อาบน้ำและห้องส้วม มีแสงสว่างหรือมีการระบายอากาศไม่เพียงพอ โดยมีแผนการ ดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = ที่อาบน้ำและห้องส้วม มีการระบายอากาศไม่ดี มีกลิ่นเหม็น แสงสว่างไม่เพียงพอ โดยไม่มีแผนดำเนินงาน ปรับปรุงแก้ไข
๑๐.	ห้องอาบน้ำ ห้องส้วม มีเหล็กดัด ช่องระบายอากาศ รวมถึงฝ้าเพดาน มีความแข็งแรง ตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอเป็นประจำ	คะแนน ๒ = ห้องอาบน้ำและห้องส้วม มีเหล็กดัด ช่องระบายอากาศ หรือฝ้าเพดานมีความแข็งแรง ตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอเป็นประจำ อยู่ในสภาพดีพร้อมใช้งาน
		คะแนน ๑ = ห้องอาบน้ำและห้องส้วม มีเหล็กดัด ช่องระบายอากาศ หรือฝ้าเพดาน ชำรุดเป็นบางส่วน แต่มีการตรวจสอบ อย่างสม่ำเสมอเป็นประจำ โดยมีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = ห้องอาบน้ำและห้องส้วม มีเหล็กดัด ช่องระบายอากาศ หรือฝ้าเพดานชำรุด โดยไม่มีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
๑๑.	ที่อาบน้ำและห้องส้วม มีน้ำใช้สะอาด เพียงพอ กับจำนวนเด็กและเยาวชน ไม่มีลูกน้ำยุงลาย และภาชนะอุปกรณ์ในที่อาบน้ำและห้องส้วม สะอาด ใช้งานได้ เช่น ภาชนะตักน้ำ อ่างกักเก็บน้ำ แปร่งทำความสะอาด เป็นต้น	คะแนน ๒ = ที่อาบน้ำและห้องส้วม มีน้ำใช้สะอาด เพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน ไม่มีลูกน้ำ ยุงลาย และภาชนะ อุปกรณ์ในที่อาบน้ำและห้องส้วมสะอาด ใช้งานได้ เช่น ภาชนะตักน้ำ อ่างกักเก็บน้ำ แปร่งทำความสะอาด เป็นต้น
		คะแนน ๑ = ที่อาบน้ำและห้องส้วม มีน้ำใช้สะอาด เพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน ไม่มีลูกน้ำ ยุงลาย แต่พบภาชนะอุปกรณ์ในที่อาบน้ำและห้องส้วม มีสภาพชำรุด ไม่สะอาด
		คะแนน ๐ = ที่อาบน้ำและห้องส้วม มีน้ำใช้สะอาด ไม่เพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน มีลูกน้ำ ยุงลาย และภาชนะ อุปกรณ์ในที่อาบน้ำและห้องส้วมมีสภาพชำรุด ไม่สะอาด

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๒.	มีที่สำหรับล้างมือ สภาพดี มีน้ำและสบู่พร้อมใช้งานตลอดเวลาภายในหรือด้านหน้าบริเวณส้วม	คะแนน ๒ = มีที่สำหรับล้างมือ สภาพดี มีน้ำและสบู่พร้อมใช้งานตลอดเวลาภายในหรือด้านหน้าบริเวณส้วม
		คะแนน ๑ = มีที่สำหรับล้างมือ สภาพดี มีน้ำ แต่ไม่มีสบู่พร้อมใช้งาน โดยมีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = ไม่มีที่สำหรับล้างมือ หรือชำรุด ไม่มีน้ำและสบู่พร้อมใช้งานตลอดเวลาภายในหรือด้านหน้าบริเวณส้วม โดยไม่มีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
๑๓.	จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิด โดยมีถุงรองรับขยะ และมีการจัดเก็บขยะไปกำจัด อย่างถูกสุขลักษณะเป็นประจำทุกวัน	คะแนน ๒ = มีถังขยะที่มีฝาปิด มีถุงรองรับขยะ และมีการจัดเก็บขยะไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะเป็นประจำทุกวัน
		คะแนน ๑ = มี ถังขยะที่มีฝาปิด มีถุงรองรับขยะ แต่ไม่ได้มีการจัดเก็บขยะไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะทุกวัน
		คะแนน ๐ = ถังขยะไม่มีฝาปิด หรือไม่มีถุงรองรับขยะ
๑๔.	มีระบบกักเก็บอุจจาระอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด มีที่ระบายอากาศ มีการสูบส้วมเป็นระยะ ไม่มีการปล่อยหรือตักอุจจาระหรือน้ำจากบ่อเกรอะสู่ภายนอกโดยตรง และมีการกำจัดสิ่งปฏิกูลด้วยวิธีที่เหมาะสม เช่น มีการบำบัดขั้นที่ ๒ หรือให้หน่วยงานในพื้นที่นำไปกำจัดให้หน่วยงานที่ได้รับอนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) ในพื้นที่นำไปกำจัดอย่างถูกต้อง	คะแนน ๒ = มีระบบกักเก็บอุจจาระอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด มีที่ระบายอากาศ มีการสูบส้วมเป็นระยะ ไม่มีการปล่อยหรือตักอุจจาระหรือน้ำจากบ่อเกรอะสู่ภายนอกโดยตรง และมีการกำจัดสิ่งปฏิกูลด้วยวิธีที่เหมาะสม เช่น มีการบำบัดขั้นที่ ๒ หรือให้หน่วยงานในพื้นที่นำไปกำจัดให้หน่วยงานที่ได้รับอนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) ในพื้นที่นำไปกำจัดอย่างถูกต้อง
		คะแนน ๑ = มีระบบกักเก็บอุจจาระอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด มีที่ระบายอากาศ มีการสูบส้วมเป็นระยะ ไม่มีการปล่อยหรือตักอุจจาระหรือน้ำจากบ่อเกรอะสู่ภายนอกโดยตรงแต่ไม่มีการกำจัดสิ่งปฏิกูลด้วยวิธีที่เหมาะสม โดยมีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = ระบบกักเก็บอุจจาระมีสภาพชำรุด ไม่มีการสูบส้วมเป็นระยะ มีการปล่อยหรือตักอุจจาระหรือน้ำจากบ่อเกรอะสู่ภายนอกโดยตรง หรือ มีการกำจัดสิ่งปฏิกูลด้วยวิธีที่ไม่เหมาะสม
๑๕.	สถานที่ตั้งส้วมห่างจากแหล่งน้ำดื่ม น้ำใช้ (บ่อน้ำดื่ม บ่อน้ำบาดาล ฯลฯ) มากกว่า ๓๐ เมตร	คะแนน ๒ = สถานที่ตั้งส้วมอยู่ห่างจากแหล่งน้ำดื่ม น้ำใช้ (บ่อน้ำดื่ม บ่อน้ำบาดาล ฯลฯ) มากกว่า ๓๐ เมตร
		คะแนน ๑ = สถานที่ตั้งส้วมอยู่ห่างจากแหล่งน้ำดื่ม น้ำใช้ (บ่อน้ำดื่ม บ่อน้ำบาดาล ฯลฯ) น้อยกว่า ๓๐ เมตร โดยมีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = สถานที่ตั้งส้วมอยู่ห่างจากแหล่งน้ำดื่ม น้ำใช้ (บ่อน้ำดื่ม บ่อน้ำบาดาล ฯลฯ) น้อยกว่า ๓๐ เมตร โดยไม่มีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๖.	มีส่วนนั่งราบสำหรับเด็กพิการ (โดยสามารถจัดแยกออกมาเฉพาะในจุดที่สามารถเข้าใช้บริการได้สะดวกหรือสามารถแยกสำหรับห้องส้วมหญิงและชายตามความเหมาะสมกับบริบทของหน่วยงาน และมีราวจับบริเวณส่วนนั่งราบ ทั้งนี้ ราวจับสามารถทำจากวัสดุในพื้นที่ คงทน ใช้งานได้)	คะแนน ๒ = มีส่วนนั่งราบสำหรับเด็กพิการ โดยสามารถจัดแยกออกมาเฉพาะในจุดที่สามารถเข้าใช้บริการได้สะดวกหรือสามารถจัดส่วนนั่งราบแยกสำหรับห้องส้วมหญิงและชายตามความเหมาะสมกับบริบทของหน่วยงาน และมีราวจับบริเวณส่วนนั่งราบ ทั้งนี้ ราวจับสามารถทำจากวัสดุในพื้นที่ คงทน ใช้งานได้
		คะแนน ๑ = มีส่วนนั่งราบสำหรับเด็กพิการ และมีราวจับบริเวณส่วนนั่งราบ โดยไม่สามารถจัดแยกออกมาเฉพาะในจุดที่สามารถเข้าใช้บริการได้สะดวก
		คะแนน ๐ = ไม่มีส่วนนั่งราบสำหรับเด็กพิการ และไม่มีราวจับบริเวณส่วนนั่งราบ
๑๗.	มีแผนการควบคุมกำกับความสะอาด (เอกสารหลักฐานการดูแล รักษาความสะอาดที่อาบน้ำ ห้องส้วม ป่อเกรอะ/ป่อซึมในหน่วยงาน)	คะแนน ๒ = มีแผนการควบคุมกำกับความสะอาด และมีการดำเนินการตามแผน โดยมีเอกสารหลักฐานการดูแลรักษาความสะอาดที่อาบน้ำ ห้องส้วม ป่อเกรอะ/ป่อซึมในหน่วยงาน
		คะแนน ๑ = มีแผนการควบคุมกำกับความสะอาด แต่ไม่มีเอกสารหลักฐานการดูแลรักษาความสะอาดที่อาบน้ำ ห้องส้วม ป่อเกรอะ/ป่อซึมในหน่วยงาน
		คะแนน ๐ = ไม่มีแผนการควบคุมกำกับความสะอาด

๘. ด้านการจัดการขยะ น้ำเสียและบ่อดักไขมัน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
การจัดการขยะ		
๑.	ถังขยะสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีฝาปิด ทำความสะอาดง่าย ถังขยะมีเพียงพอต่อปริมาณขยะ และมีแผนการควบคุมกำกับดูแลความสะอาด (เอกสารหลักฐานการดูแลและรักษาความสะอาดของหน่วยงาน)	คะแนน ๒ = ถังขยะสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีฝาปิดมิดชิด ขนาดเหมาะสมทำความสะอาดง่าย ถังขยะมีจำนวนเพียงพอต่อปริมาณขยะ และมีแผนการ ควบคุมกำกับดูแลความสะอาด โดยมีเอกสารหลักฐานการดูแล และรักษาความสะอาดของหน่วยงาน
		คะแนน ๑ = ถังขยะสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุดมีฝาปิดมิดชิด ขนาดเหมาะสม ทำความสะอาด ง่าย ถังขยะมีจำนวนเพียงพอต่อปริมาณขยะ และมีแผนการควบคุมกำกับดูแล ความสะอาด โดยมีเอกสารหลักฐานการดูแลและรักษาความสะอาดของหน่วยงาน หากถังขยะชำรุด หรือไม่มีฝาปิด อนุโลมให้ผ่านแต่จะต้องมีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ถังขยะไม่สะอาด สภาพชำรุด หรือไม่มีฝาปิด หรือถังขยะมีไม่เพียงพอต่อปริมาณ ขยะ และไม่มีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข
๒.	มีการแยกประเภทขยะ ขยะอินทรีย์ ขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล และขยะที่เป็นพิษหรืออันตราย พร้อมระบุป้ายประเภทขยะชัดเจน	คะแนน ๒ = มีการแยกประเภทขยะ ขยะอินทรีย์ ขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล และขยะที่เป็นพิษหรืออันตราย พร้อมระบุป้ายประเภท ขยะชัดเจน
		คะแนน ๑ = มีการแยกประเภทขยะ ขยะอินทรีย์ ขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล และขยะที่เป็นพิษหรืออันตราย แต่ไม่มีป้ายประเภทขยะชัดเจน อนุโลมให้ผ่าน แต่จะต้องมีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการแยกประเภทขยะ ขยะอินทรีย์ ขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล และ ขยะที่เป็นพิษหรืออันตราย หรือไม่มีป้ายประเภทขยะอย่างชัดเจน และไม่มีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข
๓.	ไม่พบเศษขยะตามบริเวณทั่วไป ทั้งภายในรวมพื้นที่บริเวณรอบนอกของหน่วยงาน	คะแนน ๒ = ไม่พบเศษขยะตามบริเวณทั่วไป ทั้งภายในรวมพื้นที่บริเวณรอบนอกของหน่วยงาน
		คะแนน ๑ = พบเศษขยะเล็กน้อยตามบริเวณทั่วไปภายในหน่วยงานหรือบริเวณรอบ นอกของหน่วยงาน และมีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = พบเศษขยะตามบริเวณทั่วไป ทั้งภายในรวมพื้นที่บริเวณรอบนอกของหน่วยงาน และไม่มีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๔.	มีการลดปริมาณและการคัดแยกมูลฝอยของหน่วยงาน	คะแนน ๒ = มีการลดปริมาณขยะ เช่น การปฏิเสธหรือหลีกเลี่ยงสิ่งของหรือบรรจุภัณฑ์ที่จะสร้างปัญหาขยะ (Refuse) การเลือกใช้ สินค้าที่สามารถส่งคืนบรรจุภัณฑ์สู่ผู้ผลิตได้ (Return) การใช้ผลิตภัณฑ์ซ้ำจนกว่าบรรจุภัณฑ์เสื่อมสภาพการใช้งาน (Reuse) เลือกใช้สินค้าแบบเติม ไม่เพิ่มขยะเกินความจำเป็น (Refill) การซ่อมแซมเครื่องใช้ อุปกรณ์ต่างๆ (Repair) การแยกขยะให้ง่ายต่อการไปแปรรูป (Recycle) การใช้ให้น้อยลดการใช้ของฟุ่มเฟือย เลือกสินค้าที่มีอายุการใช้งานนาน ๆ (Reduce) และมีการคัดแยกขยะของหน่วยงาน ขยะรีไซเคิล ขยะย่อยสลายได้ ขยะทั่วไป และขยะอันตราย
		คะแนน ๑ = มีการคัดแยกขยะ แต่ยังไม่มีแผนการลดปริมาณขยะ
		คะแนน ๐ = ไม่มีแผนการลดปริมาณและการคัดแยกขยะของหน่วยงาน
๕.	บริเวณที่พักรวมขยะ เป็นอาคารหรือห้องแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ มีหลังคา มีพื้นและผนังเรียบ สภาพดีทำความสะอาดง่าย จัดวางขยะแยกเป็นสัดส่วน รวบรวมขยะใส่ภาชนะรองรับหรือถุงที่มีการปกปิดมิดชิด ไม่มีการรั่วซึม อยู่ในจุดที่สามารถขนย้ายขยะได้สะดวก อยู่ห่างจากสถานที่ประกอบหรือปรุงอาหาร ไม่พบแมลงวันหรือหนอนแมลงวัน และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน	คะแนน ๒ = บริเวณที่พักรวมขยะ เป็นอาคารหรือห้องแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะมีหลังคา มีพื้นและผนังเรียบ สภาพดีทำความสะอาดง่าย จัดวางขยะแยกเป็นสัดส่วน รวบรวมขยะใส่ภาชนะรองรับหรือถุงที่มีการปกปิดมิดชิด ไม่มีการรั่วซึม อยู่ในจุดที่สามารถขนย้ายขยะได้สะดวก อยู่ห่างจากสถานที่ประกอบหรือปรุงอาหาร ไม่พบแมลงวันหรือหนอนแมลงวัน และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน
		คะแนน ๑ = บริเวณที่พักรวมขยะ เป็นอาคารหรือห้องแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะมีหลังคา มีพื้นและผนังเรียบทำความสะอาดง่าย จัดวางขยะเป็นสัดส่วน รวบรวมขยะใส่ภาชนะรองรับหรือถุงที่มีการปกปิดมิดชิด ไม่มีการรั่วซึมอยู่ในจุดที่สามารถขนย้ายขยะได้สะดวก อยู่ห่างจากสถานที่ประกอบหรือปรุงอาหารไม่พบแมลงวันหรือหนอนแมลงวัน และไม่มีกลิ่นรบกวน แต่หากที่พักรวมขยะมีสภาพทรุดโทรมต้องมีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = บริเวณที่พักรวมขยะ ไม่เป็นอาคารหรือห้องแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะไม่มีหลังคา มีพื้นและผนังไม่เรียบยากต่อทำความสะอาด ไม่มีการแยกขยะเป็นสัดส่วนไม่มีการรวบรวมขยะใส่ภาชนะรองรับหรือถุงที่มีการปกปิดมิดชิด มีการรั่วซึม อยู่ในจุดที่ไม่สามารถขนย้ายขยะได้สะดวก อยู่ใกล้สถานที่ประกอบหรือปรุงอาหาร พบแมลงวันหรือหนอนแมลงวัน มีกลิ่นกลิ่นรบกวน และไม่มีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
๖.	มีการเก็บ ขนย้ายขยะทั่วไป ซึ่งรถขนขยะทั่วไปจะต้องได้มาตรฐานด้านสุขลักษณะ	คะแนน ๒ = หน่วยงาน มีการเก็บ ขนย้ายขยะทั่วไป ซึ่งรถขนขยะทั่วไปจะต้องมิดชิดระหว่างขนย้ายขยะ และมีการทำความสะอาดหลังใช้งานได้ง่าย
		คะแนน ๑ = มีการเก็บ ขนย้ายมูลฝอยทั่วไป แต่รถขนขยะทั่วไปไม่ได้มาตรฐานหรือด้านสุขลักษณะ โดยมีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการเก็บ ขนย้ายขยะทั่วไป ซึ่งรถขนมูลฝอยทั่วไปไม่ได้มาตรฐานด้านสุขลักษณะ และไม่มีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
๗.	ผู้ปฏิบัติงานขนย้ายขยะ ใส่ชุดอุปกรณ์ป้องกันร่างกายที่เหมาะสม ครบถ้วน ได้แก่ สวมถุงมือ ยางหนา หมวก หน้ากากอนามัย ผ่ากันเปื้อน ป้องกันการเปียก และรองเท้าบูท เป็นต้น	คะแนน ๒ = ผู้ปฏิบัติงานขนย้ายขยะ มีการใส่ชุดอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลที่เหมาะสมครบถ้วน ได้แก่ สวมถุงมือ ยางหนา หมวก หน้ากากอนามัย ผ่ากันเปื้อนและรองเท้าบูท เป็นต้น
		คะแนน ๑ = ผู้ปฏิบัติงานขนย้ายขยะ มีการใส่ชุดอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลแต่ไม่ครบถ้วน โดยมีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = ผู้ปฏิบัติงานขนย้ายขยะไม่มีการใส่ชุดอุปกรณ์ป้องกันร่างกายที่เหมาะสมและไม่มีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
๘.	มีการกำจัดขยะทั่วไปอย่างถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐานตามหลักวิชาการ	คะแนน ๒ = มีการกำจัดขยะทั่วไปอย่างถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐานตามหลักวิชาการ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีแผนการเก็บขนขยะไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอและไม่มีขยะตกค้าง
		คะแนน ๑ = มีการกำจัดขยะทั่วไปอย่างถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐานตามหลักวิชาการ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมี แผนการเก็บขนขยะไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอ
		คะแนน ๐ = มีการกำจัดขยะทั่วไปไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่ได้มาตรฐานตามหลักวิชาการ โดยไม่มีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
๙.	มีการป้องกันเหตุรำคาญจากสถานที่กำจัด เช่น ฝุ่น กลิ่น เสียง สัตว์และแมลงพาหะนำโรค เป็นต้น	คะแนน ๒ = มีการป้องกันเหตุรำคาญจากสถานที่กำจัดอย่างสม่ำเสมอ เช่น ฝุ่น กลิ่น เสียง สัตว์และแมลงพาหะนำโรค เป็นต้น และไม่พบข้อร้องเรียนจากชุมชนโดยรอบ กรณีพบข้อร้องเรียนจากชุมชนโดยรอบต้องมีการดำเนินการแก้ไขจนข้อร้องเรียนยุติ
		คะแนน ๑ = มีการป้องกันเหตุรำคาญจากสถานที่กำจัด เช่น ฝุ่น กลิ่น เสียง สัตว์และแมลงพาหะนำโรค เป็นต้น กรณีพบข้อร้องเรียนจากชุมชนโดยรอบต้องมีแผนการแก้ไขข้อร้องเรียน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการป้องกันเหตุรำคาญจากสถานที่กำจัด เช่น ฝุ่น กลิ่น เสียง สัตว์และแมลงพาหะนำโรค เป็นต้น
๑๐.	หากมีการฝึกวิชาชีพเกษตร และการเลี้ยงสัตว์ มีการกำจัดมูลสัตว์ถูกต้อง ไม่มีกลิ่นรบกวน	คะแนน ๒ = หากมีการฝึกวิชาชีพเกษตรและการเลี้ยงสัตว์ มีการกำจัดมูลสัตว์ถูกต้อง ไม่มีกลิ่น รบกวน/สำหรับหน่วยงานที่ไม่มีการฝึกวิชาชีพ
		คะแนน ๑ = หากมีการฝึกวิชาชีพเกษตรและการเลี้ยงสัตว์ มีการกำจัดมูลสัตว์ไม่ถูกต้อง หรือมีกลิ่นรบกวนแต่มีแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = หากมีการฝึกวิชาชีพเกษตรและการเลี้ยงสัตว์ แต่ไม่มีการกำจัดมูลสัตว์ถูกต้องและมีกลิ่นรบกวน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๑.	มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบ (เอกสาร/หลักฐาน) ในกรณีที่มีการขนย้ายขยะออกไปนอกบริเวณสถานที่ ควบคุมเจ้าหน้าที่ต้องทำการตรวจค้น ภายในถังอย่างละเอียดทุกครั้งเพื่อป้องกันการหลบหนี หรือ ซุกซ่อนสิ่งของต้องห้ามเข้าภายในหรือออกไปภายนอกสถานที่ควบคุม	คะแนน ๒ = มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบด้านการจัดการขยะ และมีการตรวจค้นภายในถังอย่างละเอียดทุกครั้ง โดยมีเอกสารหรือหลักฐาน
		คะแนน ๑ = มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบด้านการจัดการขยะ และมีการตรวจค้นภายในถังอย่างละเอียดทุกครั้ง แต่ไม่มีเอกสารหรือหลักฐาน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบด้านการจัดการขยะ และไม่มีเอกสารหรือหลักฐาน
การจัดการน้ำเสียและบ่อดักไขมัน		
๑๒.	มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่หรือผู้รับผิดชอบ ดูแลรับผิดชอบระบบบำบัดน้ำเสียและบ่อดักไขมัน (หนังสือ/เอกสาร/คำสั่งมอบหมาย)	คะแนน ๒ = มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่หรือผู้รับผิดชอบ ดูแลรับผิดชอบระบบบำบัดน้ำเสียและบ่อดักไขมัน มีหนังสือ เอกสาร คำสั่งมอบหมาย
		คะแนน ๑ = มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่หรือผู้รับผิดชอบ ดูแลรับผิดชอบระบบบำบัดน้ำเสียและบ่อดักไขมัน แต่ไม่มีหนังสือ เอกสาร คำสั่งมอบหมาย
		คะแนน ๐ = ไม่มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่หรือผู้รับผิดชอบ ดูแลรับผิดชอบระบบบำบัดน้ำเสียและบ่อดักไขมัน
๑๓.	บริเวณท่อระบายน้ำ ต้องไม่มีกลิ่นเหม็น พื้นร่องระบายน้ำต้องไม่มีน้ำขัง ท่อหรือรางระบายน้ำ อยู่ในสภาพดี ไม่แตกร้าว	คะแนน ๒ = บริเวณท่อระบายน้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น พื้นร่องระบายน้ำต้องไม่มีน้ำขัง ท่อหรือรางระบายน้ำอยู่ในสภาพดี ไม่แตกร้าว
		คะแนน ๑ = บริเวณท่อระบายน้ำ ไม่แตกร้าว อยู่ในสภาพดี ไม่มีกลิ่นเหม็น แต่พื้นร่องระบายน้ำพบมีน้ำขัง มีแผน ดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = บริเวณท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพชำรุด มีกลิ่นเหม็น พื้นร่องระบายน้ำ มีน้ำขัง
๑๔.	มีการติดตั้งบ่อดักไขมันในจุดที่ก่อให้เกิดน้ำเสีย หมั่นคอยเศษขยะที่หน้าตะแกรง อย่างน้อยทุกวัน และมีการจัดการไขมัน/ตะกอน ออกจากบ่อดักไขมันตามความถี่ที่เหมาะสม อย่างน้อยทุกสัปดาห์	คะแนน ๒ = มีการติดตั้งบ่อดักไขมันในจุดที่ก่อให้เกิดน้ำเสีย หมั่นคอยเศษขยะที่หน้าตะแกรง อย่างน้อยทุกวัน และมีการจัดการไขมัน/ตะกอน ออกจากบ่อดักไขมันตามความถี่ที่เหมาะสม อย่างน้อยทุกสัปดาห์โดยมีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน
		คะแนน ๑ = มีการติดตั้งบ่อดักไขมันในจุดที่ก่อให้เกิดน้ำเสีย มีการคอยเศษขยะที่หน้าตะแกรงและมีการจัดการไขมัน/ตะกอน ออกจากบ่อดักไขมันอย่างน้อยทุกสัปดาห์โดยมีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการติดตั้งบ่อดักไขมันในจุดที่ก่อให้เกิดน้ำเสีย ไม่มีการคอยเศษขยะที่หน้าตะแกรง และไม่มีการจัดการ ไขมัน/ตะกอน ออกจากบ่อดักไขมัน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๕.	มีการบำบัด/ระบบบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่	คะแนน ๒ = มีการบำบัด/ระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่
		คะแนน ๑ = มีการบำบัด/ระบบบำบัดน้ำเสีย แต่มีประสิทธิภาพไม่เพียงพอต่อการจัดการน้ำเสีย โดยมีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = ไม่มีการบำบัด/ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่
๑๖.	มีการดูแล ตรวจสอบ และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ รวมทั้งการจัดเตรียมสารเคมีที่จำเป็นในการบำบัดน้ำเสีย อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง	คะแนน ๒ = มีการดูแล ตรวจสอบ และบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย (เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ สารเคมีที่จำเป็นในการบำบัดน้ำเสีย) อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง โดยมีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน
		คะแนน ๑ = มีการดูแล ตรวจสอบ และบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย (เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ สารเคมีที่จำเป็นในการบำบัดน้ำเสีย) อย่างน้อยทุก ๓ - ๖ เดือน โดยมีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการดูแล ตรวจสอบ และบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย (เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ สารเคมีที่จำเป็นในการบำบัดน้ำเสีย)
๑๗.	มีการดูแล ตรวจสอบ และบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง (ตารางบันทึกการดูแลบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย)	คะแนน ๒ = มีการดูแล ตรวจสอบ และบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง
		คะแนน ๑ = มีการดูแล ตรวจสอบ และบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย อย่างน้อยทุก ๓ - ๖ เดือน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการดูแล ตรวจสอบ และบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย
๑๘.	มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งทางห้องปฏิบัติการ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และผลตรวจเป็นไปตามค่ามาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้ง	คะแนน ๒ = มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งทางห้องปฏิบัติการ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และ ผลตรวจเป็นไปตามค่ามาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้ง
		คะแนน ๑ = มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งทางห้องปฏิบัติการ แต่ผลตรวจไม่เป็นไปตามค่ามาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้ง โดยมีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งทางห้องปฏิบัติการ และ ผลตรวจไม่เป็นไปตามค่ามาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้ง ไม่มีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
๑๙.	มีการกำกับ ติดตามการจัดการน้ำทิ้งที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อชุมชน หรือมีข้อร้องเรียนเหตุรำคาญ ประสานความร่วมมือกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาล อบต.) เครือข่าย หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	คะแนน ๒ = มีการกำกับ ติดตามการจัดการน้ำทิ้งที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อชุมชน หรือมีข้อร้องเรียนเหตุรำคาญ
		คะแนน ๑ = ไม่มีการกำกับ ติดตามการจัดการน้ำทิ้งที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อชุมชน หรือมีข้อร้องเรียนเหตุรำคาญ แต่มีแผนดำเนินงานปรับปรุงแก้ไข
		คะแนน ๐ = ไม่มีการกำกับ ติดตามการจัดการน้ำทิ้งที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อชุมชน หรือมีข้อร้องเรียนเหตุรำคาญ

๙. ด้านการจัดการสภาพแวดล้อม ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุ เหตุฉุกเฉิน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
หน่วยสามัญ หน่วยฝึกวิชาชีพ ห้องเรียน ห้องจัดกิจกรรมแก้ไขบำบัดฟื้นฟู		
๑.	อาคาร พื้น ผนัง เพดาน ประตู หน้าต่าง มีสภาพมั่นคง แข็งแรง จัดสถานที่/ห้องอย่างเป็นสัดส่วน ปราศจากเสียงดังรบกวน	คะแนน ๒ = อาคาร พื้น ผนัง เพดาน ประตู หน้าต่าง มีสภาพมั่นคงแข็งแรง จัดสถานที่/ห้องอย่างเป็นสัดส่วน ปราศจากเสียงดังรบกวน และมีแผนการควบคุมกำกับดูแลความสะอาด โดยมีเอกสารหลักฐานการดูแล
		คะแนน ๑ = อาคาร พื้น ผนัง เพดาน ประตู หน้าต่าง มีสภาพมั่นคง แข็งแรง จัดสถานที่/ห้องอย่างเป็นสัดส่วน ปราศจากเสียงดังรบกวน ไม่มีแผนและเอกสารหลักฐานการควบคุมกำกับดูแล อนุโลมให้ผ่าน แต่จะต้องมีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = อาคาร พื้น ผนัง เพดาน ประตู หน้าต่าง มีสภาพชำรุด จัดสถานที่/ห้องไม่เป็นสัดส่วน มีเสียงดังรบกวน ไม่มีแผนและเอกสารหลักฐานในการควบคุมกำกับดูแล และปรับปรุงแก้ไข
๒.	มีอาคารเรียน ห้องเรียน หรือห้องจัดกิจกรรม สะอาด เพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน	คะแนน ๒ = มีอาคารเรียน ห้องเรียน หรือห้องจัดกิจกรรม สะอาด เพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน
		คะแนน ๑ = มีอาคารเรียน ห้องเรียน หรือห้องจัดกิจกรรม ที่สะอาดแต่ไม่เพียงพอ กับจำนวนเด็กและเยาวชนอนุโลมให้ผ่าน แต่จะต้องมีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = อาคารเรียน ห้องเรียน หรือห้องจัดกิจกรรม ไม่สะอาด ไม่เพียงพอ กับจำนวนเด็กและเยาวชน ไม่มีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข
๓.	มีแสงสว่าง และการระบายอากาศเพียงพอ	คะแนน ๒ = หน่วยสามัญ หน่วยฝึกวิชาชีพ ห้องเรียน ห้องจัดกิจกรรมแก้ไขบำบัดฟื้นฟู แสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอ
		คะแนน ๑ = หน่วยสามัญ หน่วยฝึกวิชาชีพ ห้องเรียน ห้องจัดกิจกรรมแก้ไขบำบัดฟื้นฟู มีแสงสว่างหรือการระบายอากาศที่ไม่เพียงพอ อนุโลมให้ผ่านแต่จะต้อง มีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = หน่วยสามัญ หน่วยฝึกวิชาชีพ ห้องเรียน ห้องจัดกิจกรรมแก้ไขบำบัดฟื้นฟู มีแสงสว่างหรือการระบายอากาศที่ไม่เพียงพอ ไม่มีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข
๔.	วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ มีสภาพดีพร้อมใช้งาน จัดวางเป็นระเบียบ กระดานไวท์บอร์ดหรือ	คะแนน ๒ = วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ มีสภาพดีพร้อมใช้งาน จัดวางเป็นระเบียบ ต้องทำความสะอาดให้เรียบร้อย หลังจากการใช้งาน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	กระดานดำต้องทำความสะอาดให้เรียบร้อย หลังจากการใช้งาน	คะแนน ๑ = วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ มีการจัดวางเป็นระเบียบ แต่มีบางส่วน ที่มีสภาพชำรุด อนุโลมให้ผ่านแต่จะต้องมีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ระบุช่วงเวลาอย่างชัดเจน คะแนน ๐ = วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ มีสภาพไม่สะอาด ชำรุด ไม่มีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข
๕.	จัดให้มีสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์การ เรียน อุปกรณ์จัดกิจกรรม และอื่น ๆ ที่ปลอดภัย และมีบัญชีควบคุมวัสดุ	คะแนน ๒ = จัดให้มีสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์การเรียน อุปกรณ์จัดกิจกรรม และอื่น ๆ ที่ปลอดภัย และมีบัญชีควบคุมวัสดุ คะแนน ๑ = จัดให้มีสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์การเรียน อุปกรณ์จัดกิจกรรม และอื่น ๆ ที่ปลอดภัย แต่ไม่มี บัญชีควบคุมวัสดุ คะแนน ๐ = ไม่มีสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์การเรียน อุปกรณ์จัดกิจกรรม และอื่น ๆ ไม่มีบัญชีควบคุมวัสดุ
หน่วยฝึกวิชาชีพ		
๖.	มีสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ฝึกวิชาชีพ ต่างๆ ที่ปลอดภัย และมีบัญชีควบคุมวัสดุ และสามารถนำมาใช้งานได้สะดวก หลังใช้ งานจะต้องจัดให้เรียบร้อย และอยู่ในที่ที่ เหมาะสม	คะแนน ๒ = มีสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ฝึกวิชาชีพต่างๆ ที่ปลอดภัย สามารถนำวัสดุอุปกรณ์มาใช้งานได้สะดวก หลังใช้งานจะต้องจัดให้เรียบร้อย อยู่ในที่ที่เหมาะสม และมีบัญชีควบคุมวัสดุ คะแนน ๑ = มีสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ฝึกวิชาชีพต่างๆ ที่ปลอดภัย และสามารถนำวัสดุอุปกรณ์มาใช้งานได้ สะดวก แต่ไม่มีบัญชีควบคุมวัสดุ อนุโลมให้ผ่านแต่จะต้องมีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข อย่างชัดเจน คะแนน ๐ = ไม่มีสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ฝึกวิชาชีพต่างๆ ที่ปลอดภัย ไม่มีบัญชีควบคุมวัสดุไม่มีแผนดำเนินการ ปรับปรุงแก้ไข อย่างชัดเจน
๗.	มีการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือ และอุปกรณ์ในการป้องกันและระงับเหตุ ส่วนเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ชำรุด หรือไม่ได้ ใช้งานแล้วให้นำออกจากโรงงานฝึกวิชาชีพ และทำบัญชีจำหน่ายออก	คะแนน ๒ = มีการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการป้องกันและระงับเหตุ ส่วนเครื่องมือหรือ อุปกรณ์ที่ชำรุด หรือไม่ได้ใช้งานแล้วให้นำออกจากโรงงานฝึกวิชาชีพ และทำบัญชีจำหน่ายออก คะแนน ๑ = มีการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการป้องกันและระงับเหตุ ส่วนเครื่องมือหรือ อุปกรณ์ที่ชำรุด หรือไม่ได้ใช้งานแล้ว นำออกจากโรงงานฝึกวิชาชีพ แต่ไม่มีการทำบัญชีจำหน่ายออก คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการป้องกันและระงับเหตุ ไม่มีการทำบัญชี จำหน่ายออก
๘.		คะแนน ๒ = มีแสงสว่างเพียงพอ มีอากาศถ่ายเท มีอุปกรณ์ป้องกัน เช่น ที่ปิดจมูกกันฝุ่นละออง ถุงมือ เป็นต้น

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	มีแสงสว่างเพียงพอ มีอากาศถ่ายเท มีอุปกรณ์ป้องกัน เช่น ที่ปิดจมูกกันฝุ่นละออง ถุงมือ เป็นต้น ที่เหมาะสมกับการฝึกอาชีพ	ที่เหมาะสมกับการฝึกอาชีพ
		คะแนน ๑ = มีแสงสว่างเพียงพอ มีอากาศถ่ายเท มีอุปกรณ์ป้องกัน เช่น ที่ปิดจมูกกันฝุ่นละออง ถุงมือ เป็นต้น ที่เพียงพอและเหมาะสมกับการฝึกอาชีพ มีบางอย่างไม่เพียงพอ อนุโลมให้ผ่านแต่จะต้องมีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไขอย่างชัดเจน
		คะแนน ๐ = แสงสว่างไม่เพียงพอ อากาศไม่ถ่ายเท ไม่มีอุปกรณ์ป้องกัน เช่น ที่ปิดจมูกกันฝุ่นละออง ถุงมือ เป็นต้น ที่เหมาะสมกับการฝึกอาชีพ ไม่มีแผนดำเนินการปรับปรุงแก้ไข อย่างชัดเจน
๙.	เด็กหรือเยาวชนต้องแต่งกายให้เรียบร้อยและเหมาะสมกับงานที่ ปฏิบัติ โดยคำนึงถึงการปฏิบัติงานเป็นหลัก เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดจากการฝึกวิชาชีพ เช่น การเชื่อมโลหะ ให้ใช้ถุงมือ หน้ากากเชื่อมแบบมือจับและแว่นตานิรภัย การตัดหญ้าใช้รองเท้าและแว่นตาเพื่อกันหินกระเด็นใส่ เป็นต้น	คะแนน ๒ = มีการให้เด็กหรือเยาวชนแต่งกายให้เรียบร้อยและเหมาะสมกับงานที่ปฏิบัติ โดยคำนึงถึงการปฏิบัติงานเป็นหลัก เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดจากการฝึกวิชาชีพ เช่น การเชื่อมโลหะให้ใช้ถุงมือ หน้ากากเชื่อมแบบมือจับและแว่นตานิรภัย การตัดหญ้าใช้รองเท้าและแว่นตาเพื่อกันหินกระเด็นใส่ เป็นต้น โดยมีการเข้มงวดกวดขันจากเจ้าหน้าที่
		คะแนน ๑ = มีการให้เด็กหรือเยาวชนแต่งกายให้เรียบร้อยและเหมาะสมกับงานที่ปฏิบัติ โดยคำนึงถึงการปฏิบัติงานเป็นหลัก เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดจากการฝึกวิชาชีพ เช่น การเชื่อมโลหะให้ใช้ถุงมือ หน้ากากเชื่อมแบบมือจับและแว่นตานิรภัย การตัดหญ้าใช้รองเท้าและแว่นตาเพื่อกันหินกระเด็นใส่ เป็นต้น แต่ยังขาดการเข้มงวดกวดขันจากเจ้าหน้าที่
		คะแนน ๐ = ไม่มีการป้องกันเหตุจากการฝึกวิชาชีพ
๑๐.	จัดการอย่าให้มีกองเศษวัสดุบริเวณที่ฝึกวิชาชีพ และต้องจัดเก็บให้เป็นระเบียบ หรือมีที่ทิ้งให้ถูกสุขลักษณะ รวมถึงทำความสะอาดพื้นที่ใช้งาน และบริเวณรอบ ๆ ให้เรียบร้อยและสวยงาม	คะแนน ๒ = จัดการอย่าให้มีกองเศษวัสดุบริเวณที่ฝึกวิชาชีพ และต้องจัดเก็บให้เป็นระเบียบ หรือมีที่ทิ้งให้ถูกสุขลักษณะ รวมถึงทำความสะอาดพื้นที่ใช้งาน และบริเวณรอบ ๆ ให้เรียบร้อยและสวยงาม
		คะแนน ๑ = จัดการกองเศษวัสดุบริเวณที่ฝึกวิชาชีพ มีการจัดเก็บหรือมีที่ทิ้งให้ถูกสุขลักษณะ รวมถึงทำความสะอาดพื้นที่ใช้งาน และบริเวณรอบ ๆ แต่ยังไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย
		คะแนน ๐ = ไม่มีการจัดการกองเศษวัสดุบริเวณที่ฝึกวิชาชีพ จัดเก็บไม่เป็นระเบียบ หรือทิ้งไม่ถูกสุขลักษณะ รวมถึงไม่ทำความสะอาดพื้นที่ใช้งาน และบริเวณรอบ ๆ
สนามหญ้า		
๑๑.	ให้ตัดหญ้าให้สั้นตลอดเวลา กรณีมีต้นไม้ใหญ่ ให้ตัดให้โปร่ง ไม่เป็นพุ่ม เพื่อสะดวกแก่การสังเกตการณ์ และไม่เป็นที่ที่เด็กหรือ	คะแนน ๒ = มีการตัดหญ้าให้สั้นตลอดเวลา กรณีมีต้นไม้ใหญ่ ให้ตัดให้โปร่ง ไม่เป็นพุ่ม เพื่อสะดวกแก่การสังเกตการณ์ และไม่เป็นที่ที่เด็กหรือเยาวชนอาจใช้เพื่อการซุกซ่อนสิ่งของต้องห้าม หรือใช้เป็นที่พักหลบหลีกเพื่อการกระทำความผิด มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบ โดยมีเอกสารหรือหลักฐาน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
	เยาวชนอาจใช้เพื่อการชุกซ่อนสิ่งของต้องห้าม หรือใช้เป็นที่หลบหลักเพื่อการกระทำผิด	คะแนน ๑ = มีการตัดหญ้าให้สั้นตลอดเวลา กรณีมีต้นไม้ใหญ่ ให้ตัดให้โปร่ง ไม่เป็นพุ่ม เพื่อสะดวกแก่การสังเกตการณ์ และไม่เป็นที่ที่เด็กหรือเยาวชนอาจใช้เพื่อการชุกซ่อนสิ่งของต้องห้าม หรือใช้เป็นที่หลบหลักเพื่อการกระทำผิด มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบ แต่ไม่มีเอกสารหรือหลักฐาน
		คะแนน ๐ = พื้นที่รก ไม่มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบ และไม่มีเอกสารหรือหลักฐาน
๑๒.	ต้องไม่มีก้อนหิน ก้อนอิฐ หรือเศษปูน เพื่อป้องกันกรณีเกิดเหตุร้ายซึ่งเด็กหรือเยาวชนอาจนำมาใช้ขว้างปาได้	คะแนน ๒ = ต้องไม่มีก้อนหิน ก้อนอิฐ หรือเศษปูน เพื่อป้องกันกรณีเกิดเหตุร้ายซึ่งเด็กหรือเยาวชนอาจนำมาใช้ขว้างปาได้ มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบ โดยมีเอกสารหรือหลักฐาน
		คะแนน ๑ = ต้องไม่มีก้อนหิน ก้อนอิฐ หรือเศษปูน เพื่อป้องกันกรณีเกิดเหตุร้ายซึ่งเด็กหรือเยาวชนอาจนำมาใช้ขว้างปาได้ มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบ แต่ไม่มีเอกสารหรือหลักฐาน
		คะแนน ๐ = พื้นมีก้อนหิน ก้อนอิฐ หรือเศษปูน ไม่มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบ และไม่มีเอกสารหรือหลักฐาน
สถานที่อื่นๆ		
๑๓.	จัดสภาพสิ่งแวดล้อม พื้นที่สำหรับพักผ่อนในเวลารว่าง หรือทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ เช่น ม้านั่ง โต๊ะหินอ่อน เป็นต้น และไม่อยู่ในที่ลับตาคน	คะแนน ๒ = มีการจัดสภาพสิ่งแวดล้อม พื้นที่สำหรับพักผ่อนในเวลารว่าง หรือทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ เช่น ม้านั่ง โต๊ะหินอ่อน เป็นต้น และไม่อยู่ในที่ลับตาคน โดยมีการกำกับดูแล พื้นที่มีหนังสือ เอกสาร คำสั่งมอบหมาย
		คะแนน ๑ = มีการจัดสภาพสิ่งแวดล้อม พื้นที่สำหรับพักผ่อนในเวลารว่าง หรือทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ เช่น ม้านั่ง โต๊ะหินอ่อน เป็นต้น และไม่อยู่ในที่ลับตาคน โดยไม่มีการกำกับดูแล ไม่มีหนังสือ เอกสาร คำสั่งมอบหมาย
		คะแนน ๐ = ไม่มีการจัดสภาพสิ่งแวดล้อม พื้นที่สำหรับพักผ่อนในเวลารว่าง หรือทำกิจกรรมต่าง ๆ ไม่มีการกำกับดูแลไม่มีหนังสือ เอกสาร คำสั่งมอบหมาย
๑๔.	จัดให้มีสนามกีฬา ห้องสมุด สำหรับให้เด็กและเยาวชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ เพื่อให้เอื้อต่อพัฒนาการด้านอารมณ์ สังคม และจิตใจของเด็กและเยาวชน	คะแนน ๒ = จัดให้มีสนามกีฬา ห้องสมุด สำหรับให้เด็กและเยาวชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ เพื่อให้เอื้อต่อพัฒนาการด้านอารมณ์ สังคม และจิตใจของเด็กและเยาวชน โดยมีการกำกับดูแล พื้นที่มีหนังสือ เอกสารคำสั่งมอบหมาย
		คะแนน ๑ = จัดให้มีสนามกีฬา ห้องสมุด สำหรับให้เด็กและเยาวชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ เพื่อให้เอื้อต่อพัฒนาการด้านอารมณ์ สังคม และจิตใจของเด็กและเยาวชน โดยไม่มีการกำกับดูแล ไม่มีหนังสือ เอกสารคำสั่งมอบหมาย

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการจัดสนามกีฬา ห้องสมุด สำหรับให้เด็กและเยาวชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ เพื่อให้เอื้อต่อการพัฒนาการด้านอารมณ์ สังคม และจิตใจของเด็กและเยาวชนไม่มีการกำกับดูแล ไม่มีหนังสือ เอกสาร คำสั่งมอบหมาย
ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุ เหตุฉุกเฉิน		
๑๕.	จัดเก็บวัสดุสารเคมีและวัสดุอุปกรณ์ที่อาจเป็นอันตรายต่อเด็กและเยาวชน โดยแยกห้องในการจัดเก็บ และดำเนินการจัดเก็บด้วยความระมัดระวังเป็นพิเศษ ไม่ให้เด็กและเยาวชนเข้าถึงได้ง่ายมีการควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิดและมีผู้รับผิดชอบตรวจเช็คจำนวนวัสดุอย่างสม่ำเสมอ	คะแนน ๒ = จัดเก็บวัสดุสารเคมีและวัสดุอุปกรณ์ที่อาจเป็นอันตรายต่อเด็กและเยาวชน โดยแยกห้องในการจัดเก็บ และดำเนินการจัดเก็บด้วยความระมัดระวังเป็นพิเศษ ไม่ให้เด็กและเยาวชนเข้าถึงได้ง่าย มีการควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิดและมีผู้รับผิดชอบตรวจเช็คจำนวนวัสดุอย่างสม่ำเสมอโดยมีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน คะแนน ๑ = จัดเก็บวัสดุสารเคมีและวัสดุอุปกรณ์ที่อาจเป็นอันตรายต่อเด็กและเยาวชน โดยแยกห้องในการจัดเก็บและดำเนินการจัดเก็บด้วยความระมัดระวังเป็นพิเศษ ไม่ให้เด็กและเยาวชนเข้าถึงได้ง่ายมีการควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิดและมีผู้รับผิดชอบตรวจเช็คจำนวนวัสดุอย่างสม่ำเสมอ แต่ไม่มีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน คะแนน ๐ = ไม่มีการจัดเก็บและไม่มีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน
๑๖.	มีการตรวจสอบระบบสายไฟ ปลั๊กไฟ อุปกรณ์ไฟฟ้า อยู่สภาพดีและพร้อมใช้งานอย่างสม่ำเสมอ	คะแนน ๒ = มีการตรวจสอบระบบสายไฟ ปลั๊กไฟ อุปกรณ์ไฟฟ้า อยู่สภาพดีและพร้อมใช้งานอย่างสม่ำเสมอ และมีผู้รับผิดชอบตรวจเช็คจำนวนวัสดุอย่างสม่ำเสมอโดยมีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน คะแนน ๑ = มีการตรวจสอบระบบสายไฟ ปลั๊กไฟ อุปกรณ์ไฟฟ้า อยู่สภาพดีและพร้อมใช้งานอย่างสม่ำเสมอ และมีผู้รับผิดชอบตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอแต่ไม่มีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจสอบและไม่มีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน
๑๗.	มีการสำรวจ/ประเมินความเสี่ยง/จุดเสี่ยง วิเคราะห์ปัญหาหรือเหตุฉุกเฉิน และหาแนวทางป้องกันแก้ไขอย่างน้อย ๑ ครั้ง/เดือน	คะแนน ๒ = มีการสำรวจ/ประเมินความเสี่ยง/จุดเสี่ยง วิเคราะห์ปัญหาหรือเหตุฉุกเฉิน และหาแนวทางป้องกันแก้ไขอย่างน้อย ๑ ครั้ง/เดือนโดยมีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน คะแนน ๑ = มีการสำรวจ/ประเมินความเสี่ยง/จุดเสี่ยง วิเคราะห์ปัญหาหรือเหตุฉุกเฉิน และหาแนวทางป้องกันแก้ไข แต่ไม่มีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน คะแนน ๐ = ไม่มีการสำรวจ/ประเมินความเสี่ยง/จุดเสี่ยง วิเคราะห์ปัญหาหรือเหตุฉุกเฉิน และหาแนวทางป้องกันแก้ไขและไม่มีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๘.	จัดหาอุปกรณ์ที่จำเป็น เช่น ถังดับเพลิง อุปกรณ์ปฐมพยาบาล/ ช่วยชีวิตเบื้องต้น และให้มีการฝึกอบรมการใช้งานแก่เจ้าหน้าที่ทุกคนโดยประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	คะแนน ๒ = มีการจัดหาอุปกรณ์ที่จำเป็น เช่น ถังดับเพลิง อุปกรณ์ปฐมพยาบาล/ ช่วยชีวิตเบื้องต้น และให้มีการฝึกอบรมการใช้งานแก่เจ้าหน้าที่ทุกคนโดยประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
		คะแนน ๑ = มีการจัดหาอุปกรณ์ที่จำเป็น เช่น ถังดับเพลิง อุปกรณ์ปฐมพยาบาล/ ช่วยชีวิตเบื้องต้น แต่ไม่มีการฝึกอบรมการใช้งานแก่เจ้าหน้าที่ทุกคนโดยประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
		คะแนน ๐ = ไม่มีการจัดหาอุปกรณ์ที่จำเป็น เช่น ถังดับเพลิง อุปกรณ์ปฐมพยาบาล/ ช่วยชีวิตเบื้องต้น ไม่มีการฝึกอบรมการใช้งานแก่เจ้าหน้าที่ทุกคนโดยประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๑๙.	มีการตรวจสอบสภาพถังดับเพลิงอย่างเป็นประจำทุกเดือน และเปลี่ยนถ่ายสารเหลวในถังดับเพลิงเป็นประจำทุกปี	คะแนน ๒ = มีการตรวจสอบสภาพถังดับเพลิงอย่างเป็นประจำทุกเดือน และเปลี่ยนถ่ายสารเหลวในถังดับเพลิงเป็นประจำทุกปี มีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน
		คะแนน ๑ = มีการตรวจสอบสภาพถังดับเพลิงอย่างเป็นประจำทุกเดือน และเปลี่ยนถ่ายสารเหลวในถังดับเพลิงเป็นประจำทุกปี ไม่มีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจสอบสภาพถังดับเพลิงอย่างเป็นประจำทุกเดือน และเปลี่ยนถ่ายสารเหลวในถังดับเพลิงเป็นประจำทุกปี ไม่มีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน
๒๐.	มีการจัดทำแผนเผชิญเหตุฉุกเฉิน เช่น แผนกรณีเด็กและเยาวชนหลบหนี ทะเลาะวิวาทหรือก่อการจลาจล แผนกรณีเกิดอัคคีภัย เป็นต้น และมีการทบทวนและซักซ้อมแผนเป็นประจำทุกปี	คะแนน ๒ = มีการจัดทำแผนเผชิญเหตุฉุกเฉิน เช่น แผนกรณีเด็กและเยาวชนหลบหนี ทะเลาะวิวาทหรือก่อการจลาจล แผนกรณีเกิดอัคคีภัย เป็นต้น และมีการทบทวนและซักซ้อมแผนเป็นประจำทุกปี มีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน
		คะแนน ๑ = มีการจัดทำแผนเผชิญเหตุฉุกเฉิน เช่น แผนกรณีเด็กและเยาวชนหลบหนี ทะเลาะวิวาทหรือก่อการจลาจล แผนกรณีเกิดอัคคีภัย เป็นต้น และมีการทบทวนและซักซ้อมแผนเป็นประจำทุกปี ไม่มีตารางหรือบันทึกเป็นหลักฐาน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการจัดทำแผนเผชิญเหตุฉุกเฉิน และไม่มีการทบทวนและซักซ้อมแผน

๑๐. ด้านการตรวจวัดคุณภาพด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม และด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑.	การวัดคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำประปา (ปลายท่อไกลที่สุดจากจุดผลิตน้ำประปา) อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง ☐ มีการตรวจ (ดูผลการตรวจในแบบรายงานการเฝ้าระวังปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำใช้ของหน่วยงานรายสัปดาห์ประกอบ) ☐ พบค่าคลอรีนได้มาตรฐาน (๐.๒-๐.๕ ppm กรณีมีโรคระบาด ๐.๕-๑ ppm) ☐ พบค่าคลอรีนไม่ได้มาตรฐาน ☐ มีการปรับปรุงให้ได้ตามค่ามาตรฐาน โดยวิธี ☐ ไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข หรือ แก้ไขแล้วแต่ค่าไม่ผ่านมาตรฐาน ☐ ไม่มีการตรวจ	คะแนน ๒ = มีการตรวจวัดคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำประปา (ปลายท่อไกลที่สุดจากจุดผลิตน้ำประปา) อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง และพบค่าคลอรีนเป็นไปตามมาตรฐาน และกรณีพบค่าคลอรีนไม่ได้ตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำทันที
		คะแนน ๑ = มีการตรวจวัดคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำประปา (ปลายท่อ) แต่ความถี่น้อยกว่า ๑ ครั้ง/สัปดาห์ และกรณีพบค่าคลอรีนไม่ได้ตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำทันที
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจวัดคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำประปา (ปลายท่อ)
๒.	การตรวจแบคทีเรียในน้ำดื่มของหน่วยงาน อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง ☐ มีการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๑ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ	คะแนน ๒ = มีการตรวจและผลตรวจเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน
		คะแนน ๑ = มีการตรวจและผลตรวจไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน กรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจ

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๓.	การตรวจแบคทีเรียในน้ำใช้สำหรับล้างภาชนะ น้ำสำหรับล้างผัก ในโรงเลี้ยง/โรงครัว น้ำล้างหน้าแปรงฟันอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง ☐ มีการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๑ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไขและดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ	คะแนน ๒ = มีการตรวจและผลตรวจเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน
		คะแนน ๑ = มีการตรวจและผลตรวจไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน กรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจ
๔.	การตรวจแบคทีเรียในภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน-ส้อม แก้วน้ำ ตะเกียบ ☐ มีการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๓ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไขและดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ	คะแนน ๒ = มีการตรวจและผลตรวจเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน
		คะแนน ๑ = มีการตรวจและผลตรวจไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน กรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจ

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๕.	การตรวจแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร ☐ มีการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๓ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ	คะแนน ๒ = มีการตรวจและผลตรวจเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน
		คะแนน ๑ = มีการตรวจและผลตรวจไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน กรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจ
๖.	การตรวจแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ☐ มีการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๓ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ	คะแนน ๒ = มีการตรวจและผลตรวจเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน
		คะแนน ๑ = มีการตรวจและผลตรวจไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน กรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจ

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๗.	การส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำประปา (น้ำก่อนเข้าเครื่องกรอง) และน้ำดื่มตามเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ☐ มีการตรวจทางห้องปฏิบัติการ ผลการตรวจ ☐ ผ่านมาตรฐาน ☐ ไม่ผ่านมาตรฐานและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ ไม่ผ่านมาตรฐาน และไม่มีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ	คะแนน ๒ = มีการตรวจและผลตรวจเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน
		คะแนน ๑ = มีการตรวจและผลตรวจไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน กรณีพบไม่ผ่านมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำ (เฉพาะพารามิเตอร์ที่ไม่ผ่านมาตรฐาน) ภายใน ๑ เดือน
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจ หรือ ผลตรวจไม่ผ่านมาตรฐาน และไม่มีการปรับปรุง/แก้ไข
สำหรับหน่วยงานที่ไม่มีการประกอบอาหาร หรือ รับอาหารปรุงสำเร็จจากที่อื่นในพื้นที่ (ไม่ต้องประเมิน ข้อที่ ๘-๑๑)		
๘.	การตรวจสอบแรกรักษ์ ☐ มีการตรวจ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ	คะแนน ๒ = มีการตรวจสอบแรกรักษ์ อย่างน้อยทุก ๆ ๖ เดือน ไม่พบการปนเปื้อน/มีค่าเป็นไปตามมาตรฐานกรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไขและมีการตรวจซ้ำภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๑ = มีการตรวจสอบแรกรักษ์ มากกว่า ๖ เดือน ไม่พบการปนเปื้อน/มีค่าเป็นไปตามมาตรฐานกรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำ ภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจสอบแรกรักษ์

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๙.	การตรวจสอบสารกันรา ☐ มีการตรวจ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ	คะแนน ๒ = มีการตรวจสอบสารกันรา อย่างน้อยทุก ๆ ๖ เดือน ไม่พบการปนเปื้อน/มีค่าเป็นไปตามมาตรฐาน กรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๑ = มีการตรวจสอบสารกันรา มากกว่า ๖ เดือน ไม่พบการปนเปื้อน/มีค่าเป็นไปตามมาตรฐาน กรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำ ภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจสอบสารกันรา
๑๐.	การตรวจสอบสารฟอกขาว ☐ มีการตรวจ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ	คะแนน ๒ = มีการตรวจสอบสารฟอกขาว อย่างน้อยทุก ๆ ๖ เดือน ไม่พบการปนเปื้อน/มีค่าเป็นไปตามมาตรฐาน กรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๑ = มีการตรวจสอบสารฟอกขาว มากกว่า ๖ เดือน ไม่พบการปนเปื้อน/มีค่าเป็นไปตามมาตรฐาน กรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำ ภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจสอบสารฟอกขาว

ลำดับ	แบบประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
๑๑.	การตรวจฟอร์มาลีน ☐ มีการตรวจ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ	คะแนน ๒ = มีการตรวจสอบฟอร์มาลีน อย่างน้อยทุก ๆ ๖ เดือน ไม่พบการปนเปื้อน/มีค่าเป็นไปตามมาตรฐาน กรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๑ = มีการตรวจสอบฟอร์มาลีน มากกว่า ๖ เดือน ไม่พบการปนเปื้อน/มีค่าเป็นไปตามมาตรฐาน กรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข และมีการตรวจซ้ำ ภายใน ๑ สัปดาห์
		คะแนน ๐ = ไม่มีการตรวจสอบฟอร์มาลีน

แบบประเมินมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ สำหรับเด็กและเยาวชนในสถานที่ควบคุม

ชื่อหน่วยงาน.....

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. จำนวนเด็กและเยาวชนที่อยู่ในการควบคุมดูแลปัจจุบัน

เด็กและเยาวชนชาย.....คน เด็กและเยาวชนหญิง.....คน

รวมทั้งหมด.....คน

๒. จำนวนพื้นที่นอน (พื้นที่นอน-พื้นที่ห้องส้วม+พื้นที่ต่อเติม เช่น ชั้นลอย หรือพื้นที่ใช้นอนทั้งหมด)

นอนชาย.....ตารางเมตร นอนหญิง.....ตารางเมตร

รวมพื้นที่ทั้งหมด.....ตารางเมตร

๓. พื้นที่ใช้สอยประโยชน์ของสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกฯ ทั้งหมด.....ตารางเมตร

๔. จำนวนส้วม (ที่นั่ง) ของเด็กและเยาวชน

สถานที่	โชนชาย	ส้วมเด็กพิการชาย	โชนหญิง	ส้วมเด็กพิการหญิง
☐ ส้วมในนอน				
☐ ส้วมในห้องน้ำด้านล่าง				
☐ ส้วมในโรงฝึกวิชาชีพ				
☐ ส้วมในฝ่ายการศึกษา				
☐ ส้วมในสถานพยาบาล				
☐ ส้วมในโรงครัว				
☐ อื่น ๆ ระบุ.....				
รวม				

๕. น้ำดื่ม น้ำใช้

น้ำดื่ม	น้ำใช้
๕.๑ แหล่งน้ำ (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)	
☐ น้ำที่ผ่านจากเครื่องกรองน้ำ ระบุ แหล่งน้ำดิบ ☐ น้ำประปา ระบุ (เช่น กปน./กปภ./อบต./สถานพินิจฯ / ศูนย์ฝึกฯ ผลิตเอง) ☐ น้ำบาดาล ☐ น้ำผิวดิน ระบุ (เช่น หนองน้ำ/สระ/แม่น้ำ/คลอง)	☐ ประปานครหลวง
☐ บรรจุขวด/บรรจุถัง ๒๐ ลิตร	☐ ประปาส่วนภูมิภาค
☐ น้ำฝน	☐ ประปาเทศบาล/อบต./หมู่บ้าน
☐ อื่น ๆ ระบุ.....	☐ น้ำบาดาล
	☐ น้ำผิวดิน (หนองน้ำ/สระ/แม่น้ำ/คลอง)
	☐ น้ำฝน
	☐ อื่น ๆ ระบุ.....

น้ำดื่ม น้ำใช้ (ต่อ)

น้ำดื่ม	น้ำใช้
๕.๒ ความเพียงพอ	
☐ เพียงพอ ☐ ไม่เพียงพอ โปรดระบุเดือน.....	☐ เพียงพอ ☐ ไม่เพียงพอ โปรดระบุเดือน.....
๕.๓ การปรับปรุงคุณภาพน้ำ	
☐ ไม่มี ☐ มี ระบุวิธี..... โปรดระบุ ประเภทเครื่องกรอง	☐ ไม่มี ☐ มี ระบุวิธี.....

๖. การจัดการน้ำเสีย

๖.๑ สถานพินิจฯ / ศูนย์ฝึกฯ มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือไม่

- ☐ ไม่มี
- ☐ มี โปรดระบุ (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)
- ☐ ระบบบำบัดน้ำเสียแบบบ่อปรับเสถียร (Stabilization Pond)
 - ☐ ระบบบำบัดน้ำเสียแบบบ่อเติมอากาศ (Aerated Lagoon หรือ AL)
 - ☐ ระบบบำบัดน้ำเสียแบบบึงประดิษฐ์ (Constructed Wetland)
 - ☐ ระบบบำบัดน้ำเสียแบบแอกทิเวตเต็ดสลัดจ์ (Activated Sludge Process)
 - ☐ ระบบบำบัดน้ำเสียคลองวนเวียน (Oxidation Ditch)
 - ☐ อื่น ๆ (ระบุชื่อระบบ.....)

๖.๒ ความสามารถในการรองรับน้ำเสียในสถานพินิจฯ / ศูนย์ฝึกฯ

- ☐ ไม่เพียงพอ ☐ เพียงพอ

๖.๓ สภาพระบบบำบัดในปัจจุบัน

- ☐ ใช้งานได้ปกติ จำนวน.....ระบบ ☐ ใช้งานได้บางส่วน จำนวน.....ระบบ
- ☐ ไม่สามารถใช้งานได้ จำนวน.....ระบบ ☐ อยู่ระหว่างปรับปรุงซ่อมแซม จำนวน.....ระบบ

๖.๔ สถานพินิจฯ / ศูนย์ฝึกฯ มีเจ้าหน้าที่ดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย

- ☐ ไม่มี
- ☐ มี ระบุจำนวน คน ตำแหน่ง.....

๗. การจัดการขยะ

๗.๑ มีการคัดแยกขยะมูลฝอยหรือไม่

- ☐ ไม่มี
- ☐ มี ระบุ
- ☐ ขยะอินทรีย์ ☐ ขยะทั่วไป
 - ☐ ขยะรีไซเคิล ☐ ขยะอันตราย
 - ☐ อื่น ๆ ระบุ

๗.๒ มีการกำหนดจุดคัดแยกขยะ

- ☐ ไม่มี ☐ มี ให้ระบุจุดคัดแยกขยะ(ตัวเลข) จำนวน จุด

๗.๓ มีการกำจัดขยะทั่วไปด้วยวิธีใด

- ☐ รวบรวมส่งให้ อบต./เทศบาล ไปกำจัด ☐ ฝังกลบ
- ☐ เผา ☐ อื่น ๆ ระบุ

๗.๔ ปัญหา-อุปสรรคในการจัดการขยะ (ถ้ามี)

.....

๘. มีแผนงาน/โครงการส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม จำนวน เรื่อง (ต่อปีงบประมาณ) โปรดระบุ

.....

๙. ปัญหาด้านสุขภาพ

เด็กและเยาวชนได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี ☐ ได้รับการตรวจ ระบุ จำนวน คน (ร้อยละ)

☐ ไม่ได้รับการตรวจ

หมายเหตุ ระบุลักษณะการตรวจ...

กรณี มีการตรวจสุขภาพ พบโรคอะไรบ้าง

โปรดระบุการตรวจสุขภาพประจำปี ครั้งล่าสุด (วัน/เดือน/ปี)

โรงพยาบาลผู้รับผิดชอบ.....

๑) โรคท้องร่วง ☐ มี จำนวน.....ครั้ง.....คน/ปี (ข้อมูล ณ วันที่) ☐ ไม่มี

๒) โรคผิวหนัง (ได้แก่ โรคกลาก เกาฏี และหิด)

☐ มี จำนวนสะสม.....คน/ปี และมีจำนวนเด็กและเยาวชนป่วย ณ ปัจจุบัน.....คน
 (ข้อมูล ณ วันที่) ☐ ไม่มี

๓) โรคผิวหนัง

☐ มี จำนวนสะสม.....คน/ปี และมีจำนวนเด็กและเยาวชนที่ป่วย ณ ปัจจุบัน.....คน
 (ข้อมูล ณ วันที่) ☐ ไม่มี

๔) เด็กและเยาวชนได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปากประจำปี

☐ ได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปาก
 ระบุวันที่รับบริการ (วัน/เดือน/ปี).....

จำนวนเด็กและเยาวชนที่ได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปากประจำปี คน

จำนวนเด็กและเยาวชนทั้งหมด ณ ปัจจุบัน.....คน

คิดเป็นร้อยละ

☐ ไม่ได้รับการตรวจ

๕) เด็กและเยาวชนได้รับวัคซีน

วัคซีนไขหวัดใหญ่

☐ ฉีด จำนวน.....คน/ปี (ข้อมูล ณ วันที่) ☐ ไม่ฉีด

วัคซีนอื่นๆ ระบุ.....

☐ ฉีด จำนวน.....คน/ปี (ข้อมูล ณ วันที่) ☐ ไม่ฉีด

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ

๑. ด้านที่นอน และอุปกรณ์สิ่งของเครื่องใช้

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑	มีพื้น ผนัง เพดาน มุงลาด สะอาด แข็งแรง อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดทุกวัน ด้วยผงซักฟอกหรือน้ำยาถูพื้นทั่วไป ในกรณีเกิดโรคระบาด ให้ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๐.๑% (น้ำยาฟอกขาว ๑๐๐๐ ppm. อัตราส่วน ๒๐ มิลลิลิตร ต่อน้ำ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร) หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ๐.๕% (อัตราส่วน ๒๐๐ มิลลิลิตร ต่อน้ำ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร)					
๒	พื้นที่นอนเพียงพอ ความจุตามมาตรฐาน (Standard) (๓ ตรม./คน) คือ ความจุตาม กำหนดพื้นที่ต่อเด็กและเยาวชน ๑ คน ๓ ตารางเมตร (คำนวณโดยประมาณจากขนาดร่างกายของเด็ก และเยาวชน ขนาดที่นอน ๑ x ๒ เมตร= ๒ ตรม. ระยะห่าง ระหว่างที่นอน ๑๐ ซม. (๐.๒๕ ตรม.) และพื้นที่สำหรับทำกิจกรรมเด็กและเยาวชน ๐.๗๕ ตรม.)					
๓	เครื่องนอนเพียงพอ (ครบตามจำนวนเด็กและเยาวชน) สภาพดี และมีลักษณะเดียวกัน (ภายในห้องหรือหอนอนเดียวกัน)					
๔	เครื่องนอน สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นอัดจัดเป็นระเบียบ และมีการซัก/ทำความสะอาดสม่ำเสมอตามแนวทางในการดำเนินงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่ควบคุม					
๕	หอนอนมีการระบายอากาศที่ดี (พื้นที่ประตู หน้าต่าง ไม่น้อยกว่า ๑/๔ ของพื้นที่ห้อง)					
๖	มีอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศ คือ ต้องมีพัดลมระบายความร้อน และในกรณีที่เด็กและเยาวชนเกินความจุมาตรฐานจะต้องมีพัดลมระบายอากาศ (VENTILATOR) ที่ใช้งานได้ และมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
๗	มีอุปกรณ์ช่วยให้แสงสว่าง เช่น หลอดไฟ สภาพใช้งานได้ มีแสงสว่างที่เพียงพอ มองเห็นได้ชัดเจน และมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๘	มีการดูแลความสะอาดประจำห้องนอน (เอกสาร/หลักฐาน)					
๙	มีส่วนในหอนอนที่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีน้ำขังที่พื้น พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา และมีน้ำใช้ที่สะอาด เพียงพอ * หมายเหตุ : น้ำสะอาดหมายถึงน้ำที่มีค่าคลอรีนอิสระคงเหลือ ๐.๒ – ๐.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร (ppm.)					
๑๐	มีมาตรการป้องกันและควบคุมสัตว์ แมลงที่เป็นพาหะนำโรค อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เช่น แมลงสาบ ยุง หนู เรือด ฯลฯ และมีมาตรการป้องกันฝุ่น(มีการตรวจตรา/แนวทางการแก้ไข/แผนการดำเนินงาน/คู่มือหรือเอกสารทางวิชาการ)					
๑๑	มีจุดน้ำดื่ม โดยจัดให้น้ำดื่มในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และมีก๊อกเปิด-ปิด หรือผ่านท่อก๊อกน้ำสำหรับดื่ม แยกลักษณะออกจากก๊อกสำหรับน้ำใช้ พร้อมจัดให้มีภาชนะปลอดภัยสำหรับดื่มน้ำส่วนบุคคล และจัดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร โดยจัดตั้งอยู่ห่างจากบริเวณส้วมหรือแหล่งที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน อย่างน้อย ๑๐ เมตร หรืออยู่หน้าห้องนอน - มีการดำเนินการจัดเตรียมน้ำดื่มให้บริการบนหอนอนอย่างเพียงพอ - การบริการน้ำดื่มในหอนอน - แบบติดตั้งท่อก๊อกน้ำดื่มผ่านเครื่องกรองน้ำในหอนอนโดยต่อก๊อกน้ำสำหรับน้ำดื่มแยกลักษณะออกจากก๊อกสำหรับน้ำใช้ และอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน - แบบมีถังน้ำดื่มในหอนอน					
๑๒	มีอ่างล้างมือที่สะอาด มีน้ำ พร้อมใช้งานตลอดเวลา					
๑๓	มีเครื่องแต่งกายของเด็กและเยาวชน เช่น เสื้อผ้า ผ้าเช็ดตัว ชุดชั้นใน ชุดนอน ชุดสำหรับทำกิจกรรมและออกนอกสถานที่ควบคุม เช่น ชุดกีฬา ไปทัศนศึกษา ชุดไปสกาล และอื่น ๆ ที่สะอาด สภาพดี มีจำนวนเพียงพอ					
๑๔	มีวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ประจำวัน เช่น สบู่ แป้ง แปรงสีฟัน ยาสีฟัน ยาสระผม และอื่น ๆ สภาพดีและมีจำนวนเพียงพอ					

ปัญหาอื่นๆ ที่พบ

ข้อเสนอแนะ/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

๒. ด้านโรงครัว

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑	พื้น ผนัง เพดานทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรงเรียบ สภาพดี สะอาด แสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณระบบบำบัดน้ำเสีย					
๒	โต๊ะเตรียมปรุง ประกอบอาหาร และบริเวณผนังเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดง่าย ทนไฟ มีสภาพดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่เตรียมปรุงประกอบอาหารบนพื้น					
๓	บริเวณเตรียม ปรุงประกอบอาหารมีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควัน จากการทำอาหารได้ดี หากบริเวณปรุงอาหารมีลักษณะอับทึบ ควรมีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้งานได้ดี					
๔	มีมาตรการป้องกันและควบคุมสัตว์ แมลงที่เป็นพาหะนำโรค อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (มีหลักฐานการตรวจตรา/แนวทางแก้ไข/แผนการดำเนินงาน/คู่มือหรือเอกสารทางวิชาการ)					
๕	อาหาร นม วัตถุดิบปรุงแต่งอาหาร และเครื่องปรุงรส ในภาชนะบรรจุปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย. และเลขสารบบอาหาร ๑๓ หลัก ระบุอย่างชัดเจน 					
๖	อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดีและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง จัดเก็บแยกเป็นสัดส่วน ไม่เก็บปะปนกัน โดยวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง					
๗	มีการล้างผักและผลไม้ที่ถูกวิธีก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารหรือรับประทาน					
๘	กล่องนมไม่วางสัมผัสพื้นโดยตรงมีแผ่นรองยกจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ ซม. ไม่วางซ้อนเกิน ๗ ชั้น และมีป้ายติดที่กล่อง พร้อมระบุตัวเลขกำกับลำดับกล่องนม และนำไปแจกเด็กและเยาวชนให้ตรงกับบัญชีรับ - จ่าย					
๙	มีห้องหรือสถานที่สำหรับเก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว โดยต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑๐	มีตารางบันทึกการดูแลทำความสะอาดตู้เย็น ตู้แช่อาหาร ห้องเตรียมวัตถุดิบและสถานที่ปรุงประกอบอาหาร					
๑๑	ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน มีความแข็งแรง ทนทาน ทำด้วยวัสดุปลอดภัย ไม่มีส่วนผสมที่เป็นพิษหรือสามารถทำปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดพิษต่อร่างกายเป็นส่วนประกอบ รวมถึง ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยด้านการป้องกันเหตุร้ายด้วย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน เป็นต้น					
๑๒	ภาชนะและข้อดักเครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยวัสดุปลอดภัยเป็นกระเบื้องเคลือบขาว มีฝาหรือฝาซีปิดอยู่ในสภาพที่สะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร					
๑๓	ช้อน และอุปกรณ์ตักอาหาร หลังทำความสะอาดให้วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่โปร่งสะอาด มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร					
๑๔	เขียงและมิดมีสภาพดี สะอาด ไม่แตกร้าว/เป็นร่อง ไม่มีขึ้นรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น มีการทำความสะอาดเขียงและมิดทุกครั้งทั้งก่อนและหลังการใช้งาน ไม่ใช้ปะปนกันระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก เก็บในที่ที่มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร					
๑๕	มีการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ทุกครั้งหลังการใช้งานให้สะอาดโดยอุปกรณ์การล้างต้องสะอาดอยู่ในสภาพดี หลังล้างทำความสะอาด ให้นำอุปกรณ์คว่ำไว้บนชั้น ไม่วางเรียงซ้อนทับกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร					
๑๖	มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่มีการอุดตัน สามารถระบายน้ำเสียสู่บ่อดักไขมันหรือแหล่งบำบัดที่ใช้การได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง					
๑๗	ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องมีสุขอนามัยและสุขนิสัยในการเตรียม ปรุง ประกอบอาหารที่ดีตามหลักสุขาภิบาลอาหารและแต่งกายสะอาด (ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งหมด ได้แก่ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุงประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้ลำเลียง/ขนส่งอาหาร และผู้เก็บ/ทำความสะอาดภาชนะ เป็นต้น)					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑๘	ระหว่างรอจัดเลี้ยง ภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร (อาหารปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่พร้อมนำไปจัดเลี้ยงโดยไม่จำเป็นต้องผ่านขั้นตอนของการให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก)					
๑๙	ผู้สัมผัสอาหารได้รับการตรวจสุขภาพเบื้องต้นและการตรวจสุขภาพทางห้องปฏิบัติการ อย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ (มีหลักฐาน/แผนการดำเนินงาน/ผลการตรวจ)					
๒๐	มีการแยกส่วนการผลิต ปรุงประกอบอาหารตามหลักศาสนา					
๒๑	มีการแยกอาหารและน้ำดื่มสำหรับเด็กและเยาวชนที่ป่วย และตามหลักศาสนา					
๒๒	มีห้องหรือสถานที่สำหรับแยกเก็บข้าวสาร ออกจากอาหารประเภทอื่น มีชั้นรองหรือชั้นยกสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร อยู่ในสภาพดี สามารถทำความสะอาดพื้นข้างล่างได้ และควรวางห่างจากผนังไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร เพื่อป้องกันความชื้น มีป้ายติดที่กระสอบ ระบุตัวเลขกำกับลำดับกระสอบข้าวสาร และนำไปใช้ให้ตรงกับ บัญชีรับ - จ่าย					
๒๓	เจ้าหน้าที่ผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมและมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้องในการจัดการด้านอาหารปลอดภัย โดยเฉพาะเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา และการแจกจ่ายอาหาร (มีหลักฐาน/แผนดำเนินงาน/ผลการอบรม)					
๒๔	มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบด้านโรงครัว (หนังสือ/เอกสารมอบหมาย)					
๒๕	ผ่านการรับรองมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร (SAN) หรือ มาตรฐานอื่นที่กรมอนามัยกำหนด					
สำหรับหน่วยงานที่ไม่มีการประกอบอาหาร หรือ รับอาหารปรุงสำเร็จจากที่อื่นในพื้นที่ (ให้ประเมินตั้งแต่ ข้อที่ ๒๖ - ๒๙)						
๒๖	ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน มีความแข็งแรง ทนทาน ทำด้วยวัสดุปลอดภัย ไม่มีส่วนผสมที่เป็นพิษหรือสามารถทำปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดพิษต่อร่างกายเป็นส่วนประกอบ เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน โดยคำนึงถึงความปลอดภัยด้านการป้องกันเหตุร้าย เป็นต้น					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๒๗	ภาชนะและช่องตักเครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยวัสดุปลอดภัย เป็นกระเบื้องเคลือบขาว มีฝาหรือฝาชีปิดอยู่ในสภาพที่สะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร					
๒๘	เจ้าหน้าที่ผู้ล่าเลี้ยง/ขนส่งอาหารผ่านการอบรมและมีความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้องในการจัดการด้านอาหารปลอดภัย มีสุขอนามัยและสุขนิสัยที่ดีตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และแต่งกายสะอาด					
๒๙	ระหว่างรอจัดเลี้ยง ต้องมีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ โดยอาหารปรุงสำเร็จและภาชนะอุปกรณ์ เช่น ทัพพี ช้อน ถาด เป็นต้น ภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร (อาหารปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่พร้อมนำไปจัดเลี้ยง โดยไม่จำเป็นต้องผ่านขั้นตอนของการให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก)					

ปัญหาอื่นๆ ที่พบ

.....

.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

.....

.....

.....

.....

.....

๓. ด้านโรงเลี้ยงอาหาร

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑	มีโรงเลี้ยงอาหารหรือพื้นที่จัดเลี้ยงเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบ มีความสะอาด และมีการระบายอากาศที่ดี					
๒	สัมผัสอาหารได้รับการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้นและการตรวจสอบสภาพทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ (มีหลักฐาน/แผนการดำเนินงาน/ผลการตรวจ)					
๓	โต๊ะและเก้าอี้ มีสภาพพร้อมใช้งาน เพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน และไม่นั่งรับประทานอาหารบนพื้น					
๔	มีจุดน้ำดื่มเป็นก๊อกเปิด-ปิด หรือใส่ภาชนะที่สะอาดซึ่งมีก๊อกเปิด-ปิด หรือเหยือกน้ำสะอาด มีฝาปิดมิดชิด และมีแก้วน้ำดื่มหรือขวดน้ำดื่มคนละ ๑ ใบ โดยก๊อกเปิด-ปิด และภาชนะใส่น้ำดื่ม ต้องจัดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร *** หมายเหตุ กรณีที่ไม่มีการปรุงประกอบอาหารต้องมีการตรวจสอบและควบคุมด้านสุขลักษณะตามมาตรฐาน					
๕	มีอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ อ่างล้างจาน มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ มีชั้น หรือตะแกรงผึ่งภาชนะและมีการล้างภาชนะอุปกรณ์แยกจากโรงครัว					
๖	มีการคัดแยกขยะ มีการจัดภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับขยะที่เหมาะสม สภาพดี มีฝาปิดมิดชิด มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งานและวางในจุดที่เหมาะสม					
๗	มีมาตรการป้องกันและควบคุมสัตว์ แมลงที่เป็นพาหะนำโรค อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (มีหลักฐานการตรวจตรา/แนวทางแก้ไข/แผนการดำเนินงาน/คู่มือหรือเอกสารทางวิชาการ)					
๘	มีอุปกรณ์ปกปิดอาหารปรุงสำเร็จที่เตรียมจัดเลี้ยง เช่น ฝาปิด ฝารอบ ฝาชี เป็นต้น ในกรณีที่มีการตักวางไว้และไม่ได้จัดเลี้ยงทันที					
๙	มีอุปกรณ์จัดเลี้ยง ได้แก่ จาน ชาม ช้อน หรือถาดหลุม ครบตามจำนวนเด็กและเยาวชนโดยคำนึงถึงความปลอดภัยต่อการนำไปใช้ ได้แก่ ผิวเรียบ ไม่มีมุมคม ซอกหรือร่อง ปากไม่แคบและก้นลึก เช่น ช้อนเมลามีน เป็นต้น					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑๐	เด็กและเยาวชน/เจ้าหน้าที่ ผู้ที่ทำหน้าที่จัดเลี้ยงอาหารต้องมีความสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น สวมหน้ากากผ้า/หน้ากากอนามัย ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง และมีการ แต่งกายที่เหมาะสม เช่น สวมเสื้อมีแขน หมวกคลุมผม และเก็บผมให้เรียบร้อย เป็นต้น					
๑๑	มีการแยกภาชนะสำหรับเด็กและเยาวชนตามหลักศาสนา					
๑๒	จัดให้มีจุดล้างมือพร้อมน้ำสะอาดและสบู่ ก่อนและหลังรับประทานอาหาร					

ปัญหาอื่นๆ ที่พบ

ข้อเสนอแนะ/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

[illegible]

๔. หน่วยพยาบาล

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑	มีการจัดหน่วยพยาบาลที่เหมาะสมและสะดวกต่อการให้บริการ มีสภาพแวดล้อมสะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก และมีแสงสว่างเพียงพอ					
๒	มีที่ล้างมือที่ถูกสุขลักษณะคือ เป็นอ่างล้างมือ มีก๊อกน้ำเปิดน้ำไหลผ่านได้สะดวก หรือกะละมัง ถังน้ำที่มีน้ำบรรจุอยู่ พร้อมสบู่สำหรับใช้ทำความสะอาดมือก่อน และหลังให้การพยาบาล					
๓	มีการแบ่งพื้นที่ห้องพยาบาล เป็นสัดส่วนที่ชัดเจน ได้แก่ บริเวณตรวจคัดกรอง บริเวณที่ตรวจรักษา ห้องสังเกตอาการ ห้องพักฟื้น แยกบริเวณสำหรับผู้ป่วย โรคติดต่อ มีห้องส้วมในห้องพยาบาลหรืออยู่ใกล้เคียง เพื่อความสะดวกแก่ผู้เจ็บป่วย เช่น มีอาการท้องเดิน เป็นต้น					
๔	มีพยาบาลวิชาชีพหรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ที่มีความรู้และทักษะการดูแลสุขภาพเบื้องต้น ปฏิบัติหน้าที่ อย่างน้อย ๑ คน					
๕	มีสมุดบันทึกประจำห้องพยาบาล สำหรับจดบันทึกการให้บริการรักษาพยาบาลทุกครั้ง					
๖	มียารักษาโรค ตามบัญชียาหลักพื้นฐานที่กรมพินิจกำหนด และมีการจัดทำ ทะเบียนบันทึกข้อมูลเป็นปัจจุบัน					
๗	มีครุภัณฑ์และเวชภัณฑ์ทางการแพทย์พื้นฐานสำคัญจำเป็น จำนวน ๒๑ รายการ พร้อมใช้งาน และมีการสอบเทียบเครื่องมือ (Calibration) ในรอบ ๑ ปี พร้อมทั้งมีป้ายแสดงการ Calibration อย่างชัดเจน ๔ รายการ ได้แก่ ลำดับที่ ๘. เครื่องวัดความดันโลหิต ลำดับที่ ๑๕. หม้อนึ่งฆ่าเชื้อ Autoclave ลำดับที่ ๑๖. เครื่องวัดออกซิเจนปลายนิ้ว ลำดับที่ ๑๘. เครื่องกระตุ้นหัวใจไฟฟ้าชนิดอัตโนมัติ (AED) และลำดับที่ ๑๙. เครื่องชั่งน้ำหนัก					
๘	มีการจัดทำทะเบียนครุภัณฑ์ทางการแพทย์ประจำสถานพยาบาล และมีการลง ข้อมูลเป็นปัจจุบัน					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๙	มีกิจกรรมการให้ความรู้แก่เด็ก เช่น การบรรยาย การจัดบอร์ด และมีการให้คำปรึกษาทางด้านสุขภาพแก่เด็กและเยาวชน					
๑๐	มีการให้บริการด้านการรักษาพยาบาลเบื้องต้นแก่เด็กและเยาวชนที่ป่วย					
๑๑	มีการจัดทำทะเบียนประวัติ (OPD Card) ของเด็กและเยาวชนที่ป่วย และมีการลงบันทึกการรักษาในเวชระเบียนตามหลัก SOAP อย่างครบถ้วน					
๑๒	มีมาตรฐานการให้บริการ เช่น การทำหัตถการต่าง ๆ ต้องกระทำโดยผู้ที่มีความรู้หรือผ่านการฝึกปฏิบัติมาเป็นอย่างดี มีความถูกต้องและปลอดภัย					
๑๓	ระบบการจัดเก็บและการจ่ายยา มีการจัดพื้นที่เก็บยารับประทานชั้นบน ติดป้ายสีขาวว่า “ยารับประทาน” ที่ชั้นวางยา ให้เห็นเด่นและชัดเจน ชั้นล่างสำหรับยาใช้ภายนอก ห้ามรับประทาน โดยติดป้ายสีแดง “ยาใช้ภายนอก” แยกบริเวณเก็บน้ำยาฆ่าเชื้อต่างหาก โดยเก็บมิดชิด ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ควบคุมอุณหภูมิ กันแสง กันชื้น สูงจากพื้น ๑๐ - ๑๕ เซนติเมตร ชั้นวางสะอาด แข็งแรง ติดป้ายกลุ่มยา สรรพคุณ การรักษา เพื่อให้ง่ายต่อการหยิบใช้ ตัวอย่าง ป้ายชื่อกลุ่มยา มีดังนี้ ยาลดไข้ บรรเทาปวด ยาแก้แพ้ ลดน้ำมูก ฯลฯ มีมาตรการ first expire first use					
๑๔	มีการจ่ายยาที่ถูกต้องตามหลักการให้ยา ๑๐ R (เอกสารหลักฐานการจ่ายยา /OPD card/อุบัติการณ์แพ้ยา) ได้แก่ ๑. Right Drug/Medication (ให้ยาถูกชนิด) ๒. Right Patient (ให้ผู้ป่วย/ผู้รับบริการถูกคน) ๓. Right Dose (ให้ขนาดถูกต้อง) ๔. Right Route (ให้ถูกทาง) ๕. Right Time and Frequency (ให้ถูกเวลา)					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
	๖. Right Documentation (บันทึกถูกต้อง) ๗. Right to Refuse (สิทธิที่จะได้รับข้อมูลยาและสิทธิในการปฏิเสธยา) ๘. Right History and Assessment (ตรวจสอบประวัติการแพ้ยาและทำการประเมินถูกต้อง) ๙. Right Drug – Drug Interaction and Evaluation (การตรวจสอบปฏิกิริยาระหว่างกันของยาและการประเมินถูกต้อง) ๑๐. Right to Education and Information (การให้ความรู้และข้อมูลถูกต้อง)					
๑๕	อุปกรณ์ปราศจากเชื้อและสถานที่จัดเก็บมีความเหมาะสม ผ้าห่ออยู่ในสภาพดี ไม่ฉีกขาด ไม่มีรู ,ระบุน วัน เดือน ปี ผลิต/หมดอายุ,มีระบบ First in - First out ชัดเจน, ภายนอกมีแถบขาว autoclave tape เปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาลเข้ม/ดำ					
๑๖	มีแนวทางการส่งต่อ หรือย้ายผู้ป่วยหนักเกินขีดความสามารถออกไปรับการรักษาต่อยังโรงพยาบาลภายนอก พร้อมทั้งมีการซ่อมแผนการส่งต่อผู้ป่วย (ในเวลา – นอกเวลาราชการ) (แผน/ขั้นตอนกระบวนการส่งต่อ)					
๑๗	มีการประสานงานกับหน่วยงานภายนอกเพื่อขอรับการสนับสนุนในด้านการให้บริการสาธารณสุขและบริการทันตกรรมแก่เด็กและเยาวชน (แผนการจัดบริการสาธารณสุขประจำปี)					
๑๘	มีการแยกขยะติดเชื้อในหน่วยพยาบาลออกจากขยะอื่น ๆ ต้องไม่พบขยะติดเชื้อปะปนในถังขยะทั่วไป และมีการแยกประเภทขยะติดเชื้อระหว่างวัสดุมีคมและวัสดุไม่มีคม					
๑๙	ภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ - ประเภทวัสดุมีคม มีลักษณะเป็นกล่อง หรือถังที่ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทานต่อการแทงทะลุและการกัดกร่อนของสารเคมี มีฝาปิดมิดชิดและป้องกันการรั่วไหลของของเหลวภายในได้ และมีป้ายชี้บ่งว่าเป็นภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
	- ประเภทวัสดุไม่มีคม มีลักษณะเป็นถุงสีแดงทึบแสง ทำจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมีและการรับน้ำหนักกันน้ำได้ ไม่รั่วซึม และมีป้ายชี้บ่งว่าเป็นภาชนะบรรจุขยะติดเชื้อ					
๒๐	ขยะติดเชื้อประเภทวัสดุไม่มีคม บรรจุไม่เกิน ๒ ใน ๓ ส่วนของถุงและมัดปากถุงด้วยเชือกหรือวัตถุอื่นให้แน่น และขยะติดเชื้อประเภทวัสดุมีคม บรรจุไม่เกิน ๓ ใน ๔ ส่วนของกล่อง					
๒๑	ผู้ปฏิบัติงานเคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อสวมอุปกรณ์ ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล ประกอบด้วย ถุงมือยางหนา ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปากปิดจมูกและรองเท้าพื้น ยางหุ้มแข็ง ในขณะปฏิบัติงาน					
๒๒	มีการใช้งานระบบบริหารจัดการมูลฝอยติดเชื้อ (E- manifest) ทุกครั้งที่มีการขนย้ายมูลฝอยติดเชื้อไปฝากหรือกำจัด					

ปัญหาอื่นๆ ที่พบ

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

.....

.....

.....

๕. การส่งเสริมสุขภาพ อนามัยสิ่งแวดล้อม และการเฝ้าระวังโรคระบาด

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑	มีแกนนำด้านสุขภาพ ที่ได้รับการอบรมด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่ควบคุม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (มีหลักฐาน/ผลการดำเนินงาน)					
๒	มีการจัดมุมความรู้เรื่องด้านสุขภาพ และสุขภาพช่องปาก และมีบันทึกการใช้บริการ					
๓	มีการให้ความรู้ ในการดูแลสุขอนามัยตนเอง เช่น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ ทั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร หลังการใช้ส้วม หลังจากไอ จาม หรือหลังจากทำกิจกรรมที่มีโอกาสสัมผัสเชื้อโรค การทำความสะอาดร่างกาย การทำความสะอาดเครื่องใช้ส่วนตัว และมีการให้ความรู้และฝึกทักษะการ แปรงฟันที่ถูกต้อง นานอย่างน้อย ๒ นาที อย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง เข้าและก่อนนอน และไม่รับประทานอาหารหลังแปรงฟันอย่างน้อย ๒ ชั่วโมง (เคล็ดลับฟันดี ๒-๒-๒) เป็นต้น (มีหลักฐาน/ผลการดำเนินงาน)					
๔	มีกิจกรรมหรือรูปแบบการส่งเสริมสุขภาพและสุขภาพช่องปากและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพสำหรับเด็กและเยาวชน เช่น การบริโภคเครื่องดื่มหวานน้อย เมนูสุขภาพ การออกกำลังกาย การนอน การลดความเครียดและวิตกกังวล การแปรงฟันสูตร ๒-๒-๒ เป็นต้น (มีหลักฐาน/ผลการดำเนินงาน)					
๕	การจัดอาหารเหมาะสมตามหลักอาหาร ๕ หมู่					
๖	กิจกรรมส่งเสริมการออกกำลังกายหรือการยืดเหยียดกล้ามเนื้ออย่างน้อย ๕ วัน/สัปดาห์					
๗	การตรวจประเมิน การส่งเสริมสุขภาพจิตและการให้คำปรึกษาเด็กและเยาวชน ที่มีปัญหาสุขภาพจิตและจิตเวช					
๘	เด็กได้รับการตรวจคัดกรองสุขภาพช่องปากประจำปี อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๙	มีผลิตภัณฑ์ทันตสุขภาพที่ได้มาตรฐาน เช่น แปรงสีฟันที่ได้มาตรฐานและยาสีฟันผสมฟลูออไรด์แก่เด็กและเยาวชน					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
สำหรับหน่วยงานที่ไม่มีเด็กและเยาวชนหญิง (ให้ประเมินตั้งแต่ข้อ ๑ - ๙)						
๑๐	มีมุมมองแม่ในสถานพินิจหรือศูนย์ฝึกฯ ที่มีเด็กและเยาวชนหญิง และมีบันทึกการใช้บริการ					
๑๑	การตรวจประเมินการเจริญเติบโตและพัฒนาการเด็ก					
๑๒	เด็กหญิงได้รับการฉีดวัคซีนเอชพีวี เพื่อป้องกันมะเร็งปากมดลูก (มีหลักฐาน/ผลการดำเนินงาน)					
๑๓	เด็กหญิงได้รับการตรวจคัดกรองมะเร็งเต้านมด้วยตนเอง (มีหลักฐาน/ผลการดำเนินงาน)					
การเฝ้าระวังโรคระบาด						
๑๔	จัดให้มีการคัดกรองโรคในเด็กและเยาวชนรับตัวใหม่ทุกราย					
๑๕	มีการป้องกันและควบคุมโรคติดต่อให้กับเจ้าหน้าที่และเด็กและเยาวชน					
๑๖	จัดให้มีจุดบริการล้างมือบริเวณจุดเสี่ยง ให้อย่างเพียงพอ เช่น จุดเยี่ยมญาติ จุดตรวจค้นแรกรับ โรงเลี้ยง หน่วยพยาบาล เป็นต้น					
๑๗	กรณีมีการระบาด ควรจัดให้บุคคลภายนอกเข้าพื้นที่ ยกเว้นบุคลากรทางการแพทย์จากภายนอกที่เกี่ยวข้อง สามารถนำมาตรวจการมาปฏิบัติได้อย่างเคร่งครัด					
๑๘	การทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบ เน้นจุดเสี่ยง อุปกรณ์ เครื่องใช้และจุดที่มีการใช้งานร่วมกันด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อทุกวันหรือหลังใช้งานเสร็จแล้ว กรณีเป็นสิ่งของ อุปกรณ์ เครื่องใช้ ทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ ๗๐% หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ๐.๕% (๒๐๐ มิลลิลิตร หรือ ๕ ฝา ต่อน้ำ ๑ ลิตร) หากเป็นพื้นที่ขนาดใหญ่ เช่น พื้นห้อง ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๐.๑% (น้ำยาฟอกขาว ๑๐๐๐ ppm. อัตราส่วน ๒๐ มิลลิลิตร ต่อน้ำ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร) หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ๐.๕% (๒๐๐ มิลลิลิตร หรือ ๕ ฝา ต่อน้ำ ๑ ลิตร) ส่วนพื้นผิวที่มีการปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย เสมหะ อาเจียน ควรใช้ความเข้มข้น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ ๐.๕% (น้ำยาฟอกขาว ๕๐๐๐ ppm. อัตราส่วน ๑๐๐ มิลลิลิตร ต่อน้ำ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร)					

ปัญหาอื่นๆ ที่พบ

ข้อเสนอแนะ/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

๖. ด้านน้ำปลอดภัย

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑	มีเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบด้านน้ำปลอดภัยที่ชัดเจนและได้รับการอบรมการจัดการคุณภาพน้ำ (หนังสือ/เอกสารมอบหมาย/หลักฐานการอบรม)					
๒	การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในระบบผลิตน้ำ ได้แก่ สารเคมีบำบัดน้ำ ระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำดื่ม ชุดทดสอบคุณภาพน้ำภาคสนาม ดังนี้ <u>๑. สารเคมีบำบัดน้ำในระบบผลิตน้ำประปา</u> ๑.๑ แหล่งน้ำผิวดิน - มีสารส้ม ปูนขาว ทราयरกรอง คลอรีน ๑.๒ แหล่งน้ำบาดาล - มีระบบเติมอากาศ ถ่าน ทราयरกรอง หรือสารกรองกำจัดสนิมเหล็ก - มีสารเคมีบำบัดน้ำ เช่น คลอรีน ๑.๓ น้ำประปาของ กปน. กปภ. หรือ อปท. - มีสารเคมีบำบัดน้ำ เช่น คลอรีน <u>๒. ระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำดื่ม</u> - มีระบบกรองน้ำ และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในระบบกรอง เช่น ไส้กรองน้ำ สารกรองน้ำ เมมเบรน RO หลอด UV เกลือล้างสารกรองเรซิน น้ำยาป้องกันตะกรัน หน้าเมมเบรน แปร่งล้างถังสำรองน้ำ เป็นต้น - มีสารเคมี เช่น สารทำความสะอาดภาชนะใส่น้ำ คลอรีน เป็นต้น <u>๓. ชุดทดสอบคุณภาพน้ำภาคสนาม</u> เช่น ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ ๑๑) ชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ (อ ๓๑)					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๓	กรณีมีแหล่งน้ำดิบ ผลิตน้ำประปา หรือประปาบาดาล ต้องอยู่ห่างไกลจากแหล่งที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่แหล่งน้ำ อย่างน้อย ๓๐ เมตร เช่น แหล่งปศุสัตว์ เกษตรกรรม กองขยะ แหล่งน้ำเสีย บ่อเกรอะ ส้วม เป็นต้น					
๔	กรณีใช้น้ำประปา แต่ละประเภท - ต้องมีแผนการดำเนินงาน และการดูแลความสะอาด แหล่งน้ำดิบ ระบบผลิตน้ำประปา ถึงสำรองน้ำดิบ หอถังสูง ระบบท่อประปา ถึงสำรองน้ำประปา และซ่อมบำรุงให้อุปกรณ์ต่าง ๆ สามารถใช้งานได้ตลอดเวลา - มีแผนการดำเนินงาน และมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้เบื้องต้น เช่น การเติมอากาศ การกรองสนิมเหล็ก การเติมสารส้ม ปูนขาว การกรองทราย หรือ การเติมคลอรีน เป็นต้น					
๕	มีแผนการดำเนินงาน และการทำความสะอาดเครื่องกรองน้ำ ล้างและเปลี่ยนไส้กรอง สารกรอง หลอด UV ตามระยะเวลาที่กำหนด (มีแผน การบันทึกการดูแลรักษาเครื่องกรองน้ำ ไส้กรอง หรือหลอด UV)					
๖	มีแผนการดำเนินงาน และการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อถึงสำรองน้ำดื่ม จุดบริการน้ำดื่ม ภาชนะตักน้ำส่วนบุคคล เป็นระบบอย่างต่อเนื่อง (มีแผน/บันทึก การดูแลรักษาถึงสำรองน้ำดื่ม จุดบริการน้ำดื่ม) และติดป้ายบ่งชี้การทำความสะอาดและผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจนที่จุดบริการน้ำดื่ม					

ปัญหาอื่นๆ ที่พบ

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

.....

.....

๗. ด้านสถานที่ตากผ้า ที่อาบน้ำ ห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
ด้านสถานที่ตากผ้า						
๑	มีสถานที่สำหรับการตากผ้าไว้ทั้งกลางแจ้งและในร่ม หากสภาพอากาศไม่เอื้ออำนวย ต้องตั้งอยู่ในที่จัดไว้เป็นการเฉพาะ อากาศถ่ายเทได้สะดวก (ทั้งนี้ ห้ามมิให้เด็กหรือเยาวชนนำผ้ามาตากบริเวณที่อาบน้ำและส้วม)					
๒	ควบคุมดูแลการซักเสื้อผ้า เครื่องนอน ให้เป็นไปตามข้อกำหนด *หมายเหตุ : ข้อกำหนดหมายถึงมีการจัดตารางการซักเสื้อผ้า เครื่องนอนประจำวัน ประจำสัปดาห์ ประจำเดือนตามที่กรมกำหนด					
๓	ราวตากผ้าต้องมีความมั่นคงแข็งแรง และตั้งอยู่บนพื้นที่มีความมั่นคงแข็งแรง ราวตากผ้าต้องมีขนาดและจำนวนเหมาะสมกับจำนวนเด็กหรือเยาวชน					
๔	มีการตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์สำหรับซักรีด เช่น เครื่องซักผ้า เครื่องอบผ้า เตารีด และอื่น ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานอยู่เสมอ					
๕	มีเจ้าหน้าที่ดูแลรักษาความเป็นระเบียบในบริเวณที่ตากผ้า ให้ความสะอาด และมีระเบียบอยู่ตลอดเวลา กำหนดเวลาเปิด-ปิด ของสถานที่ตากผ้าเด็กและเยาวชน เพื่อความปลอดภัย					
ด้านที่อาบน้ำ ห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล						
๖	พื้นที่อาบน้ำ มีความลาดเอียงเหมาะสม มีรางระบายน้ำที่ดี ไม่มีน้ำท่วมขัง พื้นสะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน และเพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน					
๗	ห้องส้วม มีพื้น ผนัง โถส้วม ที่ปัสสาวะ ต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน ไม่มีน้ำขัง					
๘	มีจำนวนส้วมเพียงพอ (ในอัตราส่วน ๑ : ๑๐ คน) และมีการซ่อมแซม (ทั้งส่วนกลางและหอนอน)					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๙	ที่อาบน้ำและห้องส้วมมีการระบายอากาศดี แสงสว่างเพียงพอ ไม่มีกลิ่นเหม็น					
๑๐	ห้องอาบน้ำ ห้องส้วม มีเหล็กดัด ช่องระบายอากาศ รวมถึงฝ้าเพดาน มีความแข็งแรง ตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอเป็นประจำ					
๑๑	ที่อาบน้ำและห้องส้วม มีน้ำใช้สะอาด เพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน ไม่มีลูกน้ำยุงลาย และภาชนะอุปกรณ์ในที่อาบน้ำและห้องส้วมสะอาด ใช้งานได้ เช่น ภาชนะตักน้ำ อ่างกักเก็บน้ำ แปร่งทำความสะอาด เป็นต้น					
๑๒	มีที่สำหรับล้างมือ สภาพดี มีน้ำและสบู่พร้อมใช้งานตลอดเวลาภายในหรือด้านหน้าบริเวณส้วม					
๑๓	จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิด โดยมีถุงรองรับขยะ และมีการจัดเก็บขยะไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะเป็นประจำทุกวัน					
๑๔	มีระบบกักเก็บอุจจาระอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด มีท่อระบายอากาศ มีการสูบล้างเป็นระยะ ไม่มีการปล่อยหรือตักอุจจาระหรือน้ำจากบ่อเกรอะสู่ภายนอกโดยตรง และมีการกำจัดสิ่งปฏิกูลด้วยวิธีที่เหมาะสม เช่น มีการบำบัดขั้นที่ ๒ หรือให้หน่วยงานในพื้นที่นำไปกำจัด					
๑๕	สถานที่ตั้งส้วมห่างจากแหล่งน้ำดื่ม น้ำใช้ (บ่อน้ำดื่ม บ่อบาดาล ฯลฯ) มากกว่า ๓๐ เมตร					
๑๖	มีส้วมนั่งราบสำหรับเด็กพิการ (โดยสามารถจัดแยกออกมาเฉพาะในจุดที่สามารถเข้าใช้บริการได้สะดวก หรือสามารถจัดส้วมนั่งราบแยกสำหรับห้องส้วมหญิงและชายตามความเหมาะสมกับบริบทของหน่วยงาน และมีราวจับบริเวณส้วมนั่งราบ ทั้งนี้ราวจับสามารถทำจากวัสดุในพื้นที่ คงทน ใช้งานได้)					
๑๗	มีแผนการควบคุมกำกับความสะอาด (เอกสารหลักฐานการดูแล รักษาความสะอาดที่อาบน้ำ ห้องส้วม บ่อเกรอะ/บ่อซึมในหน่วยงาน)					

ปัญหาอื่นๆ ที่พบ

ข้อเสนอแนะ/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

๘. ด้านการจัดการขยะ น้ำเสียและบ่อดักไขมัน

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
การจัดการขยะ						
๑	ถังขยะสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีฝาปิด ทำความสะอาดง่าย ถังขยะมีเพียงพอต่อปริมาณขยะ และมีแผนการควบคุมกำกับดูแลความสะอาด (เอกสารหลักฐานการดูแลและรักษาความสะอาดของหน่วยงาน)					
๒	มีการแยกประเภทขยะ ขยะอินทรีย์ ขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล และขยะที่เป็นพิษหรืออันตราย พร้อมระบุป้ายประเภทขยะชัดเจน					
๓	ไม่พบเศษขยะตามบริเวณทั่วไป ทั้งภายในรวมพื้นที่บริเวณรอบนอกของหน่วยงาน					
๔	มีการลดปริมาณและการคัดแยกมูลฝอยของหน่วยงาน					
๕	บริเวณที่พักรวมขยะ เป็นอาคารหรือห้องแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ มีหลังคา มีพื้นและผนังเรียบ ทำความสะอาดง่าย แยกขยะเป็นสัดส่วน รวบรวมขยะใส่ภาชนะรองรับหรือถุงที่มีการปกปิดมิดชิด ไม่มีการรั่วซึม อยู่ในจุดที่สามารถขนย้ายขยะได้สะดวก อยู่ห่างจากสถานที่ประกอบหรือปรุงอาหาร ไม่พบแมลงวันหรือหนอนแมลงวัน และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน					
๖	มีการเก็บ ขนย้ายขยะทั่วไป ซึ่งรถขนขยะทั่วไปจะต้องได้มาตรฐานด้านสุขลักษณะ					
๗	ผู้ปฏิบัติงานขนย้ายขยะ ใส่ชุดอุปกรณ์ป้องกันร่างกายที่เหมาะสม ครอบแก้ว ได้แก่ สวมถุงมือยางหนา หมวก หน้ากากอนามัย ผ่ากันเขื่อนป้องกันการเปื้อกและรองเท้าบูท เป็นต้น					
๘	มีการกำจัดขยะทั่วไปอย่างถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐานตามหลักวิชาการ					
๙	มีการป้องกันเหตุรำคาญจากสถานที่กำจัด เช่น ฝุ่น กลิ่น เสียง สัตว์และแมลงพาหะนำโรค เป็นต้น					
๑๐	หากมีการฝึกวิชาชีพเกษตร และการเลี้ยงสัตว์ มีการกำจัดมูลสัตว์ถูกต้อง ไม่มีกลิ่นรบกวน					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑๑	มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่ดูแลรับผิดชอบ (เอกสาร/หลักฐาน) ในกรณีที่มีการขนย้ายขยะออกไปนอกบริเวณสถานที่ควบคุม เจ้าหน้าที่ต้องทำการตรวจค้นภายในถังอย่างละเอียดทุกครั้งเพื่อป้องกันการหลบหนี หรือซุกซ่อนสิ่งของต้องห้ามเข้าภายในหรือออกไปภายนอกสถานที่ควบคุม					
การจัดการน้ำเสียและบ่อดักไขมัน						
๑๒	มีการมอบหมายเจ้าหน้าที่หรือผู้รับผิดชอบ ดูแลรับผิดชอบระบบบำบัดน้ำเสียและบ่อดักไขมัน (หนังสือ/เอกสาร/คำสั่งมอบหมาย)					
๑๓	บริเวณท่อระบายน้ำ ต้องไม่มีกลิ่นเหม็น พื้นร่องระบายน้ำต้องไม่มีน้ำขัง ท่อหรือรางระบายน้ำอยู่ในสภาพดี ไม่แตกร้าว					
๑๔	มีการติดตั้งบ่อดักไขมันในจุดที่ก่อให้เกิดน้ำเสีย หมั่นคอยเศษขยะที่หน้าตะแกรงอย่างน้อยทุกวัน และมีการจัดการไขมัน/ตะกอน ออกจากบ่อดักไขมันตามความถี่ที่เหมาะสม อย่างน้อยทุกสัปดาห์					
๑๕	มีการบำบัด/ระบบบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่					
๑๖	มีการดูแล ตรวจสอบ และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ รวมทั้งการจัดเตรียมสารเคมีที่จำเป็นในการบำบัดน้ำเสีย อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง					
๑๗	มีการดูแล ตรวจสอบ และบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง (ตารางบันทึกการดูแลบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย)					
๑๘	มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งทางห้องปฏิบัติการ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และผลตรวจเป็นไปตามค่ามาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้ง					
๑๙	มีการกำกับ ติดตามการจัดการน้ำทิ้งที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อชุมชน หรือมีข้อร้องเรียนเหตุรำคาญ โดยประสานความร่วมมือกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาล อบต.) เครือข่าย หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีการกำกับ ติดตามการจัดการน้ำทิ้งที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อชุมชน หรือมีข้อร้องเรียน					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
	เหตุรำคาญ โดยประสานความร่วมมือกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาล อบต.) เครือข่าย หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง					

ปัญหาอื่นๆ ที่พบ

ข้อเสนอแนะ/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

๙. ด้านการจัดการสภาพแวดล้อม ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุ เหตุฉุกเฉิน

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
หน่วยสามัญ หน่วยฝึกวิชาชีพ ห้องเรียน ห้องจัดกิจกรรมแก้ไขบำบัดฟื้นฟู						
๑	อาคาร พื้น ผนัง เพดาน ประตู หน้าต่างมีสภาพมั่นคง แข็งแรง จัดสถานที่/ห้องอย่างเป็นสัดส่วน ปราศจากเสียงดังรบกวน					
๒	มีอาคารเรียน ห้องเรียน หรือห้องจัดกิจกรรม สะอาด เพียงพอกับจำนวนเด็กและเยาวชน					
๓	มีแสงสว่าง และการระบายอากาศเพียงพอ					
๔	วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ มีสภาพดีพร้อมใช้งาน จัดวางเป็นระเบียบ กระดานไวท์บอร์ดหรือกระดานดำต้องทำความสะอาดให้เรียบร้อยหลังจากการใช้งาน					
๕	จัดให้มีสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์การเรียน อุปกรณ์จัดกิจกรรม และอื่นๆ ที่ปลอดภัย และมีบัญชีควบคุมวัสดุ					
หน่วยฝึกวิชาชีพ						
๖	มีสถานที่เก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ฝึกวิชาชีพต่างๆ ที่ปลอดภัย และมีบัญชีควบคุมวัสดุและสามารถนำมาใช้งานได้สะดวก หลังใช้งานจะต้องจัดให้เรียบร้อย และอยู่ในที่ที่เหมาะสม					
๗	มีการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการป้องกันและระงับเหตุ ส่วนเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ชำรุด หรือไม่ได้ใช้งานแล้ว ให้นำออกจากโรงงานฝึกวิชาชีพ และทำบัญชีจำหน่ายออก					
๘	มีแสงสว่างเพียงพอ มีอากาศถ่ายเท มีอุปกรณ์ป้องกัน เช่น ที่ปิดจมูกกันฝุ่น ละออง ฝุ่นมือ เป็นต้น ที่เหมาะสมกับการฝึกอาชีพ					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๙	เด็กหรือเยาวชนต้องแต่งกายให้เรียบร้อยและเหมาะสมกับงานที่ปฏิบัติ โดยคำนึงถึงการปฏิบัติงานเป็นหลัก เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดจากการฝึกวิชาชีพ เช่น การเชื่อมโลหะให้ใช้ถุงมือ หน้ากากเชื่อมแบบมือจับและแว่นตานิรภัย การตัดหญ้าใช้รองเท้าและแว่นตาเพื่อกันหินกระเด็นใส่ เป็นต้น					
๑๐	จัดการอย่าให้มีกองเศษวัสดุบริเวณที่ฝึกวิชาชีพ และต้องจัดเก็บให้เป็นระเบียบ หรือมีที่ทิ้งให้ถูกสุขลักษณะ รวมถึงทำความสะอาดพื้นที่ใช้งาน และบริเวณรอบๆ ให้เรียบร้อยและสวยงาม					
สนามหญ้า						
๑๑	ให้ตัดหญ้าให้สั้นตลอดเวลา กรณีมีต้นไม้อายุ ให้ตัดให้โปร่ง ไม่เป็นพุ่ม เพื่อสะดวกแก่การสังเกตการณ์ และไม่เป็นที่ที่เด็กหรือเยาวชนอาจใช้เพื่อการซุกซ่อนสิ่งของต้องห้าม หรือใช้เป็นที่พักหลบภัยเพื่อการกระทำผิด					
๑๒	ต้องไม่มีก้อนหิน ก้อนอิฐ หรือเศษปูน เพื่อป้องกันกรณีเกิดเหตุร้ายซึ่งเด็กหรือเยาวชนอาจนำมาใช้ขว้างปาได้					
สถานที่อื่นๆ						
๑๓	จัดสภาพสิ่งแวดล้อม พื้นที่สำหรับพักผ่อนในเวลารว่าง หรือทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ เช่น ม้านั่ง โต๊ะหินอ่อน เป็นต้น และไม่อยู่ในที่ลับตาคน					
๑๔	จัดให้มีสนามกีฬา ห้องสมุด สำหรับให้เด็กและเยาวชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ เพื่อให้เื้อต่อพัฒนาการด้านอารมณ์ สังคม และจิตใจของเด็กและเยาวชน					
ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุ เหตุฉุกเฉิน						
๑๕	จัดเก็บวัสดุสารเคมีและวัสดุอุปกรณ์ที่อาจเป็นอันตรายต่อเด็กและเยาวชน โดยแยกห้องในการจัดเก็บ และดำเนินการจัดเก็บด้วยความระมัดระวังเป็นกรณีพิเศษ ไม่ให้เด็กและเยาวชนเข้าถึงได้ง่ายมีการควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิดและมีผู้รับผิดชอบตรวจเช็คจำนวนวัสดุอย่างสม่ำเสมอ					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑๖	มีการตรวจสอบระบบสายไฟ ปลั๊กไฟ อุปกรณ์ไฟฟ้า อยู่สภาพดีและพร้อมใช้งานอย่างสม่ำเสมอ					
๑๗	มีการสำรวจ/ประเมินความเสี่ยง/จุดเสี่ยง วิเคราะห์ปัญหาหรือเหตุฉุกเฉิน และหาแนวทางป้องกันแก้ไขอย่างน้อย๑ ครั้ง/เดือน					
๑๘	จัดหาอุปกรณ์ที่จำเป็น เช่น ถังดับเพลิง อุปกรณ์ปฐมพยาบาล/ ช่วยชีวิตเบื้องต้น และให้มีการฝึกอบรมการใช้งานแก่เจ้าหน้าที่ทุกคนโดยประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง					
๑๙	มีการตรวจสอบสภาพถังดับเพลิงอย่างเป็นประจำทุกเดือน และเปลี่ยนถ่ายสารเหลวในถังดับเพลิงเป็นประจำทุกปี					
๒๐	มีการจัดทำแผนเผชิญเหตุฉุกเฉิน เช่น แผนกรณีเด็กและเยาวชนหลบหนี ทะเลาะวิวาทหรือก่อการจลาจล แผนกรณีเกิดอัคคีภัย เป็นต้น และมีการทบทวนและซักซ้อมแผนเป็นประจำทุกปี					

ปัญหาอื่นๆ ที่พบ

ข้อเสนอแนะ/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

๑๐. ด้านการตรวจวัดคุณภาพด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม และด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑	การวัดคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำประปา (ปลายท่อไกลที่สุดจากจุดผลิตน้ำประปา) อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง ☐ มีการตรวจ (ดูผลการตรวจในแบบรายงานการเฝ้าระวังปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำใช้ของหน่วยงาน รายสัปดาห์ ประกอบ) ☐ พบค่าคลอรีนได้มาตรฐาน (๐.๒-๐.๕ ppm กรณีมีโรคระบาด ๐.๕-๑ ppm) ☐ พบค่าคลอรีนไม่ได้มาตรฐาน ☐ มีการปรับปรุงให้ได้ตามค่ามาตรฐาน โดยวิธี ☐ ไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข หรือ แก้ไขแล้วแต่ค่าไม่ผ่านมาตรฐาน ☐ ไม่มีการตรวจ					
๒	การตรวจแบคทีเรียในน้ำดื่มของหน่วยงาน อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง ☐ มีการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๑ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๓	การตรวจแบคทีเรียในน้ำใช้สำหรับล้างภาชนะ น้ำสำหรับล้างผัก ในโรงเลี้ยง/โรงครัว น้ำล้างหน้าแปรงฟัน อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง ☐ มีการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๑ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ					
๔	การตรวจแบคทีเรียในภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน-ส้อม แก้วน้ำ ตะเกียบ ☐ มีการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๓ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๕	การตรวจแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร ☐ มีการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๓ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ					
๖	การตรวจแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ☐ มีการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๓ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๗	การส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำประปา (น้ำก่อนเข้าเครื่องกรอง) และน้ำดื่มตามเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ☐ มีการตรวจทางห้องปฏิบัติการ ผลการตรวจ ☐ ผ่านมาตรฐาน ☐ ไม่ผ่านมาตรฐานและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ ไม่ผ่านมาตรฐาน และไม่มีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ					
สำหรับหน่วยงานที่ไม่มีการประกอบอาหาร หรือ รับประทานอาหารสำเร็จจากที่อื่นในพื้นที่ (ไม่ต้องประเมิน ข้อที่ ๘-๑๑)						
๘	การตรวจสอบแรกรักษ์ ☐ มีการตรวจ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๙	การตรวจสอบสารกันรา ☐ มีการตรวจ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ					
๑๐	การตรวจสอบสารฟอกขาว ☐ มีการตรวจ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ					

ลำดับ	แบบประเมิน	คะแนนประเมิน				ข้อเสนอแนะ
		๐	๑	๒	N	
๑๑	การตรวจฟอร์มาลิ้น ☐ มีการตรวจ ผลการตรวจ ☐ ไม่พบการปนเปื้อน ☐ พบการปนเปื้อนและมีการปรับปรุง/แก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ ระบุวิธีการปรับปรุง/แก้ไข ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ ☐ พบการปนเปื้อน ยังไม่มีการปรับปรุง/ไม่ได้แก้ไข ☐ ไม่มีการตรวจ					

หมายเหตุ

ไม่มีการตรวจ = ๐ คะแนน, มีการตรวจแล้ว = ๑ คะแนน, มีการตรวจแล้ว ไม่พบการปนเปื้อน/มีค่าเป็นไปตามมาตรฐาน หรือกรณีพบการปนเปื้อนต้องดำเนินการปรับปรุง/แก้ไข
 และมีการตรวจซ้ำภายใน ๑ สัปดาห์ = ๒ คะแนน

ปัญหาอื่นๆ ที่พบ

.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

.....

.....

.....

.....

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คณะที่ปรึกษา

๑. แพทย์หญิงอัมพร เบญจพลพิทักษ์	อธิบดีกรมอนามัย
๒. แพทย์หญิงนงนุช ภัทรอนันตนิพนธ์	รองอธิบดีกรมอนามัย
๓. นายแพทย์ปองพล วรปาณี	รองอธิบดีกรมอนามัย
๔. นายแพทย์อติ แสงธรรม	รองอธิบดีกรมอนามัย
๕. นายแพทย์ปกรณ์ ตุงคะเสรีรักษ์	ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมสุขภาพ
๖. ดร.แพทย์หญิงสายพิน โชติวิเชียร	ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ
๗. ทพ.ดำรง ดำรงเลาหะพันธุ์	ผู้อำนวยการสำนักทันตสาธารณสุข
๘. นางณิรนา อภาจารัส	ผู้อำนวยการสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม
๙. นายรัชชพงศ์ ดำรงพิงคสกุล	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

คณะทำงาน

๑. นางอาริสรา ทองแห่ม	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	สำนักส่งเสริมสุขภาพ
๒. นางสาวอินทิรา สุภาพ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	สำนักส่งเสริมสุขภาพ
๓. นางสาวกฤษมา มาวิเลิศ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	สำนักส่งเสริมสุขภาพ
๔. นางสาวธีราภรณ์ น้อยทรัพย์	ผู้ประสานโครงการ ฯ	สำนักส่งเสริมสุขภาพ
๕. นางสาวพรเพชร ศักดิ์ศิริชัยศิลป์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๖. นางสาวพรรณวาท อุดมผล	รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๗. นายพลาว์ตร พุทธรักษ์	รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๘. นางสาวดรณี สีสุตโท	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๙. นางปริยานุช ดอกกะเบา	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๑๐. นางสาวปริยณิตย์ใหม่เจริญศรี	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม
๑๑. นางสาวกุลธิดา สุขมาก	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม
๑๒. นางสาวปิยาภัสร์ ชูแก้วงาม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม
๑๓. ดร.ปัทมาภรณ์ อักษรชู	นักโภชนาการชำนาญการ	สำนักโภชนาการ
๑๔. นางสาวนฤมล ธนเจริญวัชร	นักโภชนาการชำนาญการ	สำนักโภชนาการ
๑๕. นางสาวใจรัก ลอยสงเคราะห์	นักโภชนาการชำนาญการ	สำนักโภชนาการ
๑๖. นางสาวทิพรดี คงสุวรรณ	นักโภชนาการปฏิบัติการ	สำนักโภชนาการ
๑๗. ทพญ.ภัทราภรณ์ หัสติเสวี	ทันตแพทย์เชี่ยวชาญ	สำนักทันตสาธารณสุข
๑๘. นางสาวกันยา ฤทธิอัม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	สำนักทันตสาธารณสุข

กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน

คณะที่ปรึกษา

- | | |
|--------------------------------|--|
| ๑. พันตำรวจโท ประวุธ วงศ์สีนิล | อธิบดีกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน |
| ๒. นางนลินนาถ ไกรนรา | รองอธิบดีกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน ฝ่ายปฏิบัติการ |
| ๓. นางสุจิตรา แก้วไกร | รองอธิบดีกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน ฝ่ายบริหาร |
| ๔. นางปรีดา วิสาโรจน์ | รองอธิบดีกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน ฝ่ายพัฒนา |
| ๕. นางสาวโรจนา วิโรจน์กุล | ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบงานยุติธรรมเด็กและเยาวชน |
| ๖. นางสาวชนิดา วิชัยคำ | ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบสุขภาพเด็กและเยาวชน |

คณะทำงาน

- | | |
|-----------------------------------|--|
| ๑. นายธนชัย ปานียโชติ | นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาระบบงานยุติธรรมเด็กและเยาวชน |
| ๒. นางสาวกุลธิดา เกียรติเจริญศิริ | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาระบบสุขภาพเด็กและเยาวชน |
| ๓. นางสาวศิริรัก นันแก้ว | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ
กองพัฒนาระบบสุขภาพเด็กและเยาวชน |
| ๔. นายพงษ์พจน์ มณีมัย | นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ
กองพัฒนาระบบงานยุติธรรมเด็กและเยาวชน |
| ๕. นายไชยวัฒน์ อิงไธสง | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
กองพัฒนาระบบสุขภาพเด็กและเยาวชน |
| ๖. นางสาวปิยฉัตร บุญยิ่ง | นักจิตวิทยาคลินิกชำนาญการ
กองพัฒนาระบบสุขภาพเด็กและเยาวชน |
| ๗. นางสาวณัฏฐา มาชีว | นักจิตวิทยาคลินิกปฏิบัติการ
กองพัฒนาระบบสุขภาพเด็กและเยาวชน |
| ๘. นางสาวญาณิศา บุญลือเสนาะ | นักจิตวิทยาปฏิบัติการ
กองพัฒนาระบบสุขภาพเด็กและเยาวชน |
| ๙. นายชรัตน์ บุญรัตน์พันธ์ | นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ
กองพัฒนาระบบงานยุติธรรมเด็กและเยาวชน |
| ๑๐. นายวิทวัส นนทิภาวนิชย์ | พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ
กองพัฒนาระบบสุขภาพเด็กและเยาวชน |
| ๑๑. นางสาวญาณิศา ปาละวัน | พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ
กองพัฒนาระบบสุขภาพเด็กและเยาวชน |



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



กรมอนามัย
กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน