

คู่มือ

ที่ สฎ ๓๑๘๐๓/๕๓/๓

องค์การบริหารส่วนตำบลปากแพรก

๓๖๔ หมู่ ๑๖ ตำบลปากแพรก อำเภอตอนสัก

จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๓๔๐

๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ทดสอบปริมาณน้ำและวิเคราะห์คุณภาพน้ำบ่อบาดาล

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานทรัพยากรน้ำที่ ๑๐

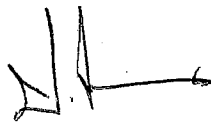
อ้างถึง สัญญาจ้าง เลขที่ ๔๐/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖

ด้วยองค์การบริหารส่วนตำบลปากแพรก อำเภอตอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้ตกลงว่าจ้าง
(ห้างหุ้นส่วนจำกัด สีชลการไฟฟ้า ๒๐๑๙ ทำงาน โครงการขุดเจาะบ่อบาดาล (ซอยดินแดง บริเวณบ้านนาย
สิน) หมู่ที่ ๖ ตำบลปากแพรก อำเภอตอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี รายละเอียดตาม สัญญาจ้างเลขที่
๔๐/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖ นั้น

ในการนี้ องค์การบริหารส่วนตำบลปากแพรก ในฐานะหน่วยงานที่รับผิดชอบในการดำเนินงาน
เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนด จึงขอความอนุเคราะห์มายังหน่วยงานของท่านให้เป็นผู้ทดสอบปริมาณน้ำและ
วิเคราะห์คุณภาพน้ำบ่อบาดาล ของโครงการดังกล่าว ทั้งนี้ สำหรับค่าใช้จ่ายในการทดสอบครั้งนี้ให้เรียกเก็บจาก
ห้างหุ้นส่วนจำกัด สีชลการไฟฟ้า ๒๐๑๙ โดยตรง ผลทดสอบเป็นประการใด โปรดแจ้งองค์การบริหารส่วน
ตำบลปากแพรกทราบเพื่อจะได้ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป และขอขอบคุณไว้ ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุเคราะห์

ขอแสดงความนับถือ



(นายปราโมทย์ เพชรรัตน์)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลปากแพรก

กองช่าง

โทร.๐๗๗-๙๕๕๒๑๔, โทรสาร ๐๗๗-๙๕๕๒๑๕

ข้าพเจ้าได้ตรวจสอบและพิจารณาแล้ว เห็นว่าถูกต้องและสมควรจะดำเนินการต่อไป

.....ร่าง
.....พิมพ์
.....ตรวจ



รายงานผลการทดสอบปริมาณน้ำ

และ

รายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพน้ำ

สถานที่

หมู่ที่ 6 (ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน)

ตำบลปากแพรก อำเภอคอนสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี

โครงการขุดเจาะบ่อน้ำบาดาล

(สัญญาจ้างเลขที่ 40/2566 ลงวันที่ 17 กรกฎาคม 2566)

ดำเนินการทดสอบโดย

ส่วนการจัดสรรน้ำ

สำนักงานทรัพยากรน้ำที่ 10 จังหวัดสุราษฎร์ธานี

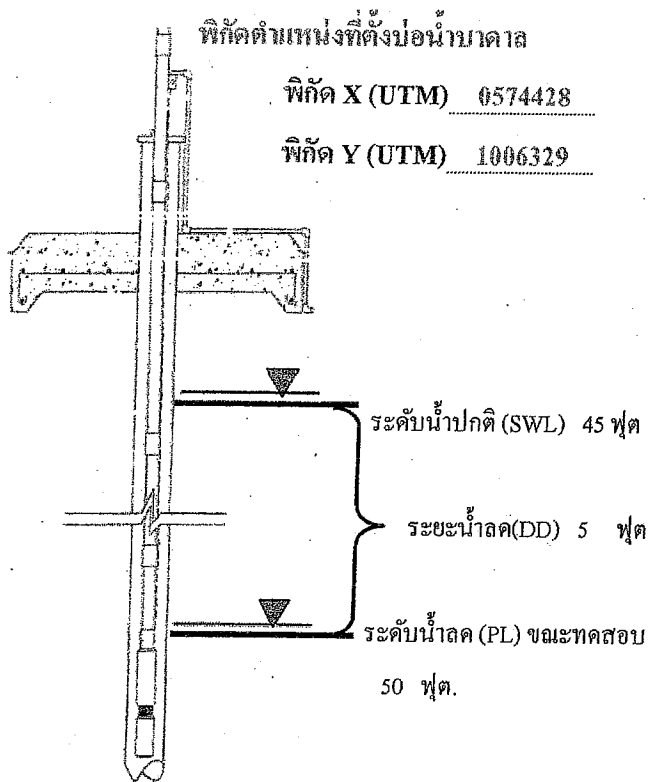
กรมทรัพยากรน้ำ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

โทร. 0-7720-0788 , 0-7726-9211

โทรสาร. 0-7720-0788

รายงานผลทดสอบปริมาณน้ำ

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อน้ำบาดาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน.....
 หมู่ที่.6.....ตำบล...ปากแพรก.....อำเภอ...คอนสาร.....จังหวัด...สุราษฎร์ธานี.....
 วันที่ทดสอบ...วันที่.9...สิงหาคม...2566...เวลา...09.00 น.เสร็จสิ้นการทดสอบ...วันที่.9...สิงหาคม...2566...เวลา...19.30 น.
 ขนาดปากบ่อ...6...นิ้ว ท่อกรุปชนิด...PVC.....ชนิดของเครื่องสูบน้ำ...ปั๊มไฟฟ้า...ขนาด...1.5...แรงม้า...1...เฟส...220...โวลท์
 การวัดระดับน้ำ (วัดจากปากบ่อซึ่งอยู่เหนือระดับพื้นดินเดิม).....45.....ฟุตระยะติดตั้งเครื่องสูบน้ำ.....80ฟุต
 ระดับน้ำก่อนสูบ (SWL).....45.....ฟุตระดับน้ำหลังสูบ (PL)50.....ฟุตระยะน้ำลด (DD).....5.....ฟุต
 เวลาที่ใช้ในการทดสอบปริมาณน้ำ.....10.....ชั่วโมงปริมาณน้ำที่ได้สูงสุด...31.70...แกลลอน/นาที่(..... 7.20...ลบ.ม./ชม.)



วัดการไหลเข้าของน้ำบาดาล(RECOVERY)

จับเวลาวัดระดับน้ำ (นาที่)	วัดการไหลเข้าบ่อ ฟุต	ระดับน้ำคงที่ ฟุต
0	0	50
5	5	45
10		
15		
20		
25		
30		
35		
40		
45		
50		
55		
60		
65		

ทดสอบปริมาณน้ำโดยวิธี Step Drawdown Test

ผลทดสอบ (Step)	ปริมาณน้ำที่ทดสอบ		ระดับน้ำคงที่	ระดับน้ำลด	ระยะน้ำลด	เวลาที่ใช้ทดสอบ
	แกลลอน/นาที่	ลบ.ม./ชั่วโมง	SWL(ฟุต)	PL(ฟุต)	DD(ฟุต)	(ชั่วโมง/นาที่)
1	-	-	-	-	-	-
2	-	-	-	-	-	-
3	31.70	7.20	45	50	5	10

รายละเอียดในการทดสอบปริมาณน้ำ

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อน้ำบาดาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนาขลิบ.....

หมู่ที่.6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...คอนสาร..... จังหวัด...สุราษฎร์ธานี.....

วันที่ทดสอบ วันที่...9..เดือน...สิงหาคม...พ.ศ. ...2566..... เวลา.....09.30 น.

เสร็จสิ้นการทดสอบ วันที่...9..เดือน...สิงหาคม...พ.ศ. ..2566..... เวลา.....19.30 น.

ระดับน้ำปกติก่อนการทดสอบ...45..ฟุต..... (วัดจากระดับปากบ่อ).....

ระดับน้ำหลังเสร็จสิ้นการทดสอบ ระดับน้ำลด50..ฟุต..... (วัดจากระดับปากบ่อ).....

เวลา	เวลาที่ ใช้สูบ (นาทึ)	ระดับน้ำ จากปากบ่อ (ฟุต)	ระดับน้ำลด (ลดลงแล้ว) (ฟุต)	ความสูงระดับ น้ำในสายยาง โอริงฟิสหรือ ระดับน้ำที่เวียร์ (นิ้ว)	ปริมาณน้ำ แกลลอน ต่อนาที US.GPM.	หมายเหตุ
09.30 น.	0	45	-		31.70	วัดปริมาณน้ำโดยใช้มาตรวัดน้ำ
09.32 น.	2	47	2		"	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3 นิ้ว
09.34 น.	4	48	3		"	(Step 3 = 7.20 ลบ.ม / ชม.)
09.36 น.	6	48.5	3.5		"	"
09.38 น.	8	-	-		"	"
09.40 น.	10	49	4		"	"
09.50 น.	20	50	5		"	"
10.00 น.	30	-	-		"	"
10.10 น.	40	-	-		"	"
10.20 น.	50	-	-		"	"
10.30 น.	60	-	-		"	"
10.00 น.	120	50	5		31.70	(Step 3 = 7.20 ลบ.ม / ชม.)

รายละเอียดในการทดสอบปริมาณน้ำ

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อน้ำบาดาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน.....

หมู่ที่ 6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...คอนสาร..... จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....

วันที่ทดสอบ วันที่...9...เดือน...สิงหาคม...พ.ศ. 2566..... เวลา.....09.30 น.

เสร็จสิ้นการทดสอบ วันที่...9...เดือน...สิงหาคม...พ.ศ. 2566..... เวลา.....19.30 น.

ระดับน้ำปกติก่อนการทดสอบ...45...ฟุต..... (วัดจากระดับปากบ่อ).....

ระดับน้ำหลังเสร็จสิ้นการทดสอบ ระดับน้ำลด50...ฟุต..... (วัดจากระดับปากบ่อ).....

เวลา	เวลาที่ ใช้สูบ (นาที)	ระดับน้ำ จากปากบ่อ (ฟุต)	ระดับน้ำลด (ตรงดาวน์) (ฟุต)	ความสูงระดับ น้ำในสายยาง โอโรฟิสหรือ ระดับน้ำที่เวียร์ (นิ้ว)	ปริมาณน้ำ แคลลบ ต่อนาที US.GPM.	หมายเหตุ
10.30 น.	150	50	5		31.70	(Step 3 = 7.20 ลบ.ม / ชม.)
11.00 น.	180	-	-		"	"
11.30 น.	210	-	-		"	"
11.32 น.	212	-	-		"	"
11.34 น.	214	-	-		"	"
11.36 น.	216	-	-		"	"
11.38 น.	218	-	-		"	"
11.40 น.	220	-	-		"	"
11.50 น.	230	-	-		"	"
12.00 น.	240	-	-		"	"
12.10 น.	250	-	-		"	"
12.20 น.	260	50	5		31.70	(Step 3 = 7.20 ลบ.ม / ชม.)

รายละเอียดในการทดสอบปริมาณน้ำ

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อน้ำบาดาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนาขลิบ.....

หมู่ที่.6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...คอนสาร..... จังหวัด...สุราษฎร์ธานี.....

วันที่ทดสอบ วันที่...9...เดือน...สิงหาคม...พ.ศ. ...2566..... เวลา.....09.30 น.

เสร็จสิ้นการทดสอบ วันที่...9...เดือน...สิงหาคม...พ.ศ. ...2566..... เวลา.....19.30 น.

ระดับน้ำปกติก่อนการทดสอบ...45...ฟุต..... (วัดจากระดับปากบ่อ).....

ระดับน้ำหลังเสร็จสิ้นการทดสอบ ระดับน้ำลด50...ฟุต..... (วัดจากระดับปากบ่อ).....

เวลา	เวลาที่ ใช้สูบน้ำ (นาที)	ระดับน้ำ จากปากบ่อ (ฟุต)	ระดับน้ำลด (ตรงตัววัน) (ฟุต)	ความสูงระดับ น้ำในสายทาง โอริฟิสหรือ ระดับน้ำที่เวียร์ (นิ้ว)	ปริมาณน้ำ ตกลง ต่อนาที US.GPM.	หมายเหตุ
12.30 น.	270	50	5		31.70	(Step 3 = 7.20 ลบ.ม / ชม.)
13.00 น.	300	-	-		"	"
12.30 น.	330	-	-		"	"
13.00 น.	400	-	-		"	"
13.30 น.	430	-	-		"	"
14.00 น.	460	-	-		"	"
14.30 น.	490	-	-		"	"
15.00 น.	520	-	-		"	"
15.30 น.	550	-	-		"	"
16.00 น.	580	-	-		"	"
16.30 น.	610	-	-		"	"
17.00 น.	640	50	5		31.70	(Step 3 = 7.20 ลบ.ม / ชม.)

รายละเอียดในการทดสอบปริมาณน้ำ

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อนบาดาล.....บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน.....

หมู่ที่.6.....ตำบล...ปากแพรก.....อำเภอ...ดอนสัก.....จังหวัด...สุราษฎร์ธานี.....

วันที่ทดสอบ วันที่...9...เดือน...สิงหาคม...พ.ศ. ...2566..... เวลา....09.30 น.

เสร็จสิ้นการทดสอบ วันที่...9...เดือน...สิงหาคม...พ.ศ. ...2566..... เวลา....19.30 น.

ระดับน้ำปกติก่อนการทดสอบ...45...ฟุต..... (วัดจากระดับปากบ่อ).....

ระดับน้ำหลังเสร็จสิ้นการทดสอบ ระดับน้ำลด50...ฟุต..... (วัดจากระดับปากบ่อ).....

เวลา	เวลาที่ ใช้สูบน้ำ (นาที)	ระดับน้ำ จากปากบ่อ (ฟุต)	ระดับน้ำลด (ตรงลบไว้) (ฟุต)	ความสูงระดับ จากในสายยาง โอริฟิตหรือ ระดับน้ำที่เวียร์ (นิ้ว)	ปริมาณน้ำ แกลลอน ต่อนาที US.GPM.	หมายเหตุ
17.30 น.	670	50	5		31.70	(Step 3 = 7.20 ลบ.ม / ชม.)
18.00 น.	700	-	-		"	"
18.30 น.	730	-	-		"	"
19.00 น.	760	-	-		"	"
19.30 น.	790	50	5		31.70	(Step 3 = 7.20 ลบ.ม / ชม.)

(ลงชื่อ).....
(นายอลงกรณ์ แผงรักษ์)

เจ้าหน้าที่ทดสอบปริมาณน้ำ

(ลงชื่อ).....
(นางพรรณรัตน์ ชัมประเสริฐ)

ตำแหน่ง นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ

(ลงชื่อ).....
(นายเชาวลิต วัฒนพันธ์)

หัวหน้าหน่วย / ผู้ควบคุมการทดสอบ

(ลงชื่อ).....
(นายธเนศ การพร้อม)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่แทน
ผู้อำนวยการส่วนการจัดสรรน้ำ

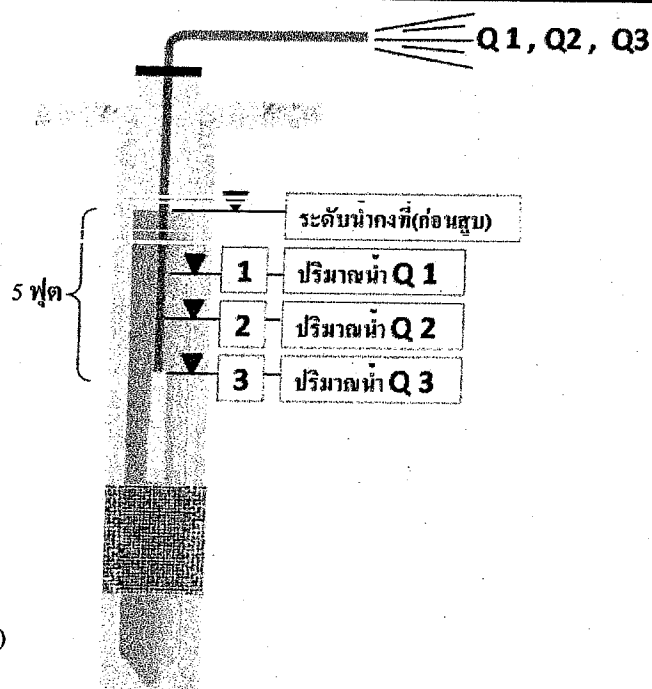
กราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณการสูบน้ำและระยะน้ำลด

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อนาคาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน.....

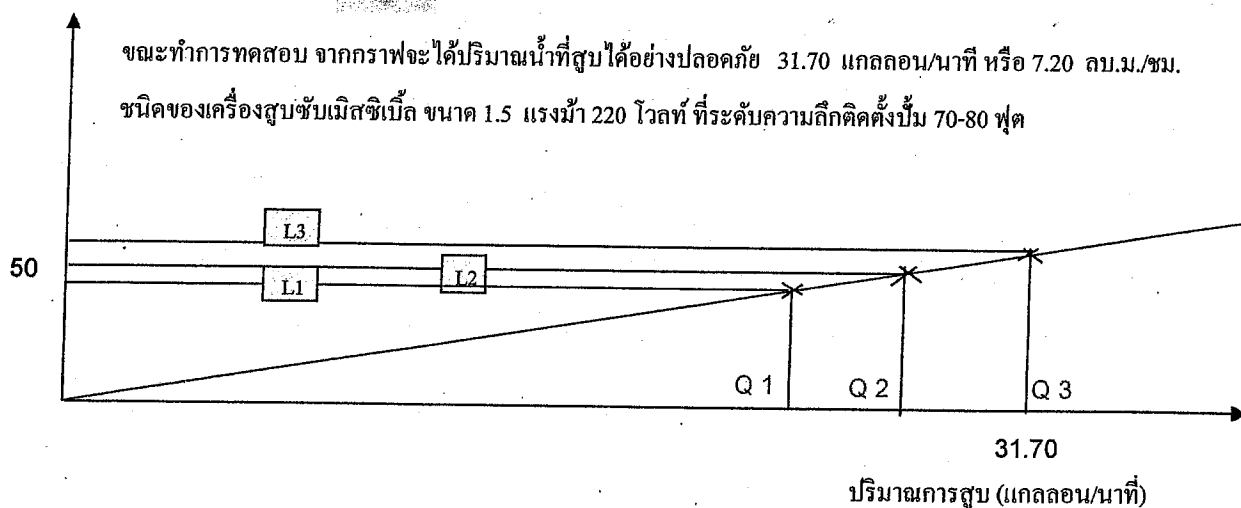
หมู่ที่.6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...ดอนสัก..... จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....

ตารางแสดงระยะน้ำลดที่ปริมาณการสูบน้ำคงที่

ลำดับที่	ปริมาณน้ำที่สูบทดสอบ (ระดับที่)	ปริมาณน้ำ (Yield)		ระยะน้ำลด (Drawdown) (ถัดรวมจากปากบ่อ) / ฟุต
		(แกลลอน / นาที)	(ลบ.ม. / ชม.)	
1	ระดับที่ 1	-	-	-
2	ระดับที่ 2	-	-	-
3	ระดับที่ 3	31.70	7.20	50



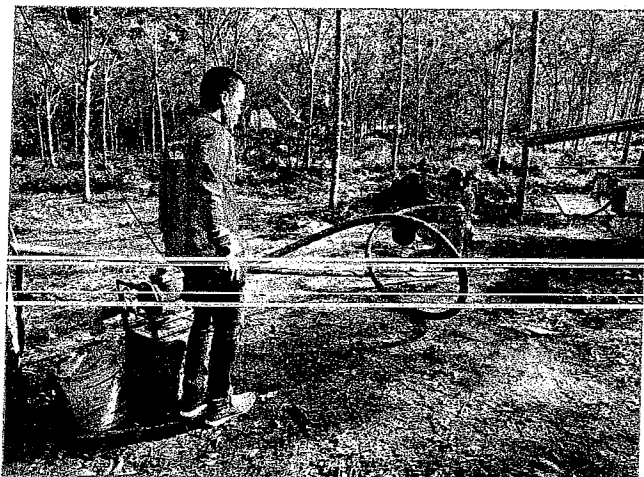
ระยะน้ำลดวัดจากปากบ่อ (ฟุต)



ภาพการทดสอบปริมาณน้ำบ่อบาด

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อบาด..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนาขลิบ....

หมู่ที่.6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...คอนสาร..... จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....

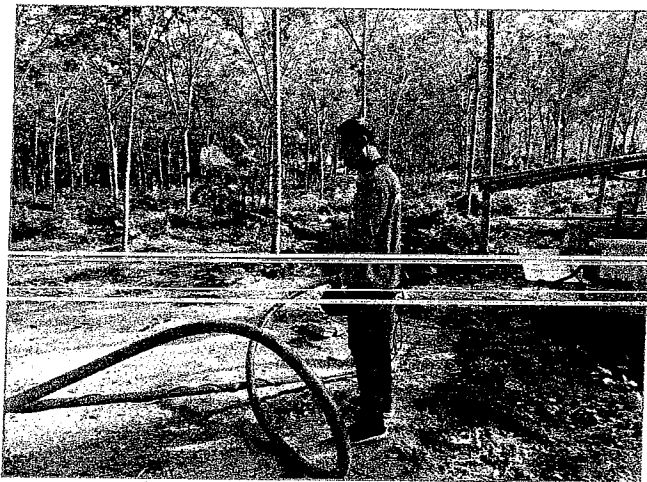


วัดระดับน้ำปกติ(ก่อนทดสอบ)



ภาพการทดสอบปริมาณน้ำบาดาล

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อน้ำบาดาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน...
หมู่ที่.6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...คอนสาร..... จังหวัด...สุราษฎร์ธานี.....

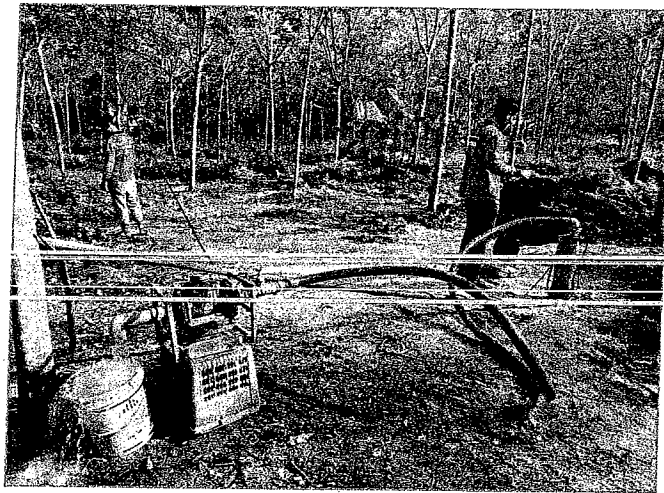


เก็บพิกัดตำแหน่งบ่อน้ำบาดาล

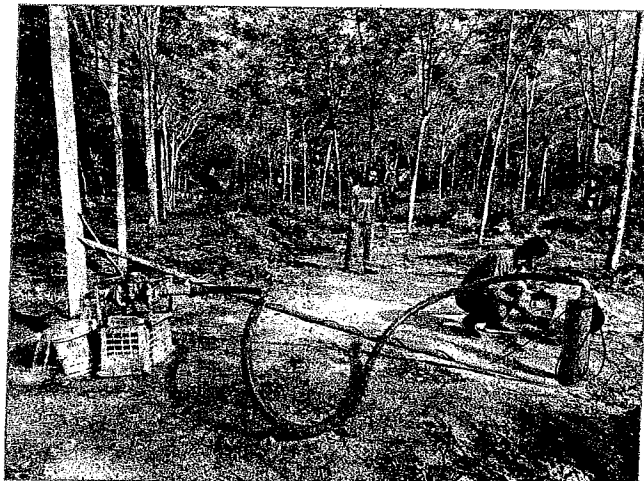


ภาพการทดสอบปริมาณน้ำป่าบาดาล

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อน้ำบาดาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน....
หมู่ที่.6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...คอนสาร..... จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....



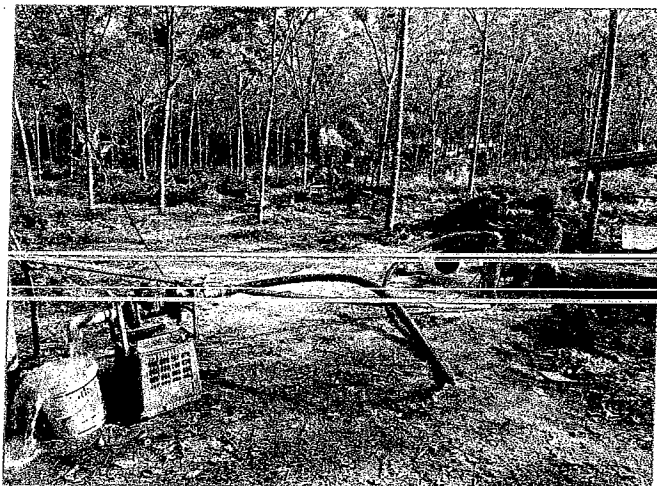
ระดับน้ำลด (ขณะทดสอบ)



ภาพการทดสอบปริมาณน้ำบ่อบาดาล

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อบาดาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน....

หมู่ที่ 6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...ดอนสัก..... จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....



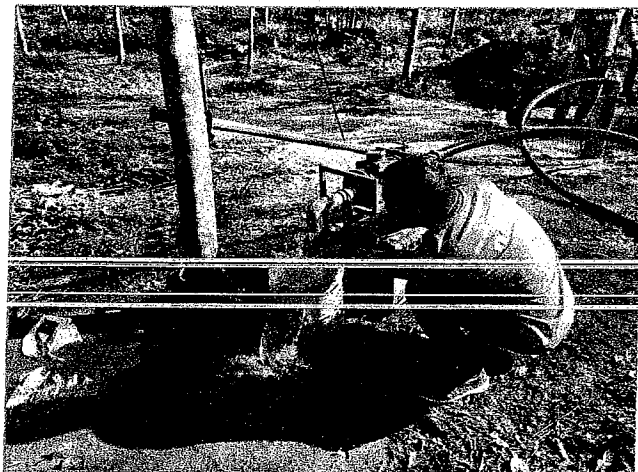
วัดระดับน้ำลด(ตรอดาว์น)



ภาพการทดสอบปริมาณน้ำบ่อบาดาล

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อบาดาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน...

หมู่ที่.6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...คอนสัก..... จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....



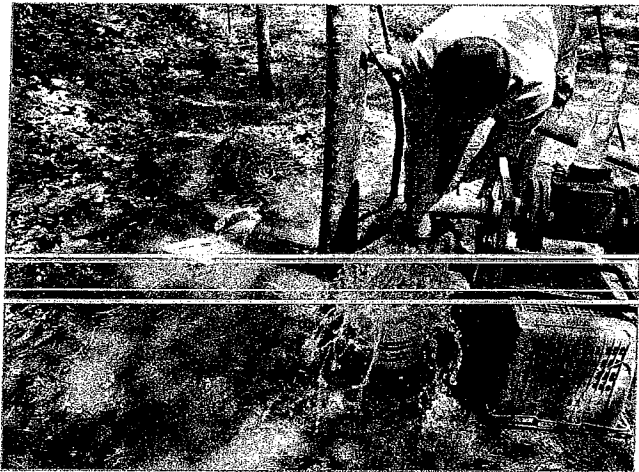
ตรวจสอบคุณภาพน้ำดิบและปริมาณน้ำดิบ เบื้องต้น



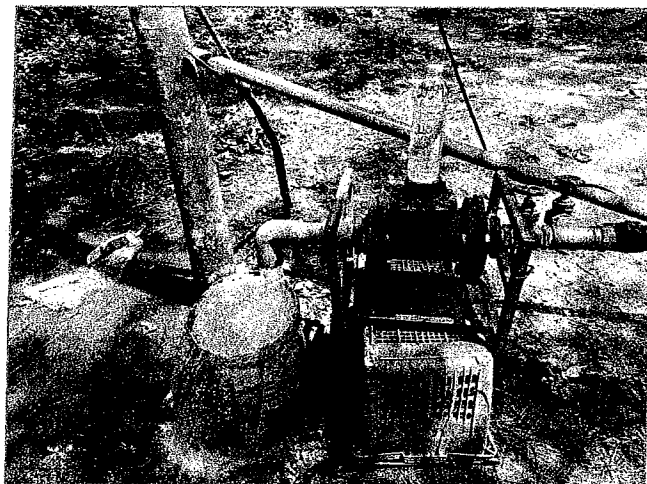
ภาพการทดสอบปริมาณน้ำบ่อบาด

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อบาดล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน...

หมู่ที่.6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...คอนสาร..... จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....



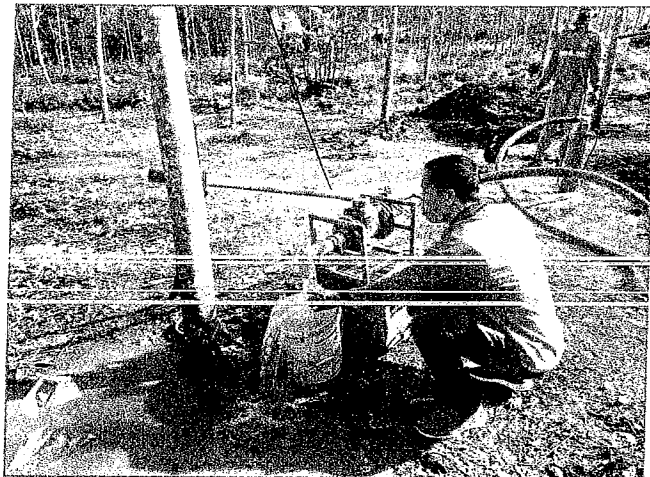
ตรวจสอบคุณภาพน้ำดิบและปริมาณน้ำดิบ เบื้องต้น



ภาพการทดสอบปริมาณน้ำบ่อบาดาล

สถานที่...โครงการจุดเจาะบ่อบาดาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน....

หมู่ที่ 6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...คอนสาร..... จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....



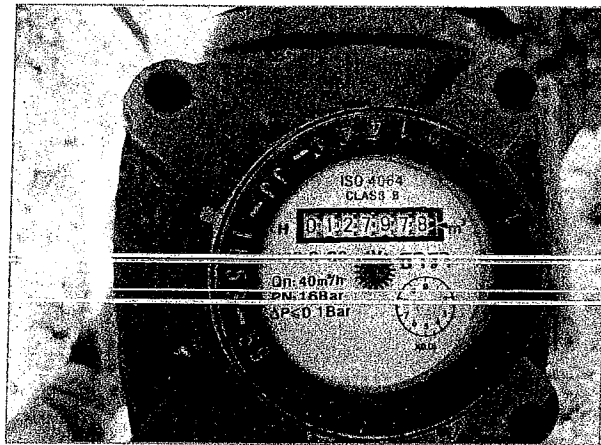
เก็บตัวอย่างน้ำดิบเพื่อ
ทำการวิเคราะห์คุณภาพน้ำ



ภาพการทดสอบปริมาณน้ำป้อนบาดาล

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อน้ำบาดาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน....

หมู่ที่ 6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...คอนสาร..... จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....

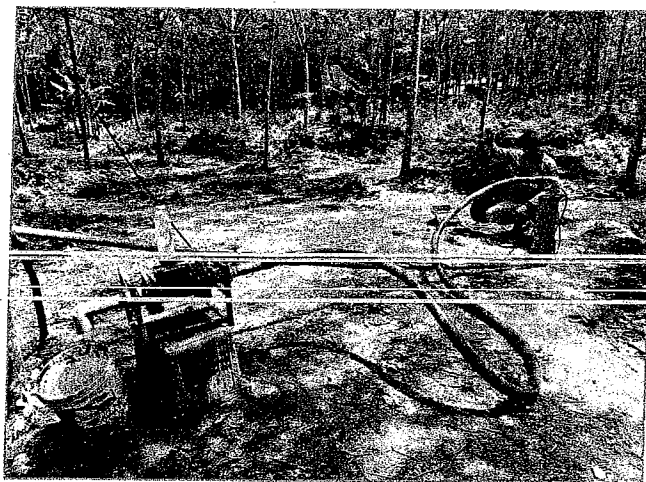


ตรวจสอบปริมาณน้ำดิบป้อนบาดาล



ภาพการทดสอบปริมาณน้ำบ่อบาดาล

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อบาดาล..... บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน...
หมู่ที่.6..... ตำบล...ปากแพรก..... อำเภอ...คอนสาร..... จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....



วัดระดับน้ำในบ่อขณะน้ำคืนตัว (Recovery)



รายละเอียดการวัดระดับน้ำในบ่อขณะน้ำคืนตัว (Recovery)

สถานที่...โครงการขุดเจาะบ่อบาดาล.....บ้าน...ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน

หมู่ที่.6.....ตำบล...ปากแพรก.....อำเภอ...คอนสาร.....จังหวัด.....สุราษฎร์ธานี.....

นาฬิกาที่วัด ระดับน้ำคืนตัว	เวลาที่วัดระดับ (นาฬิกา)	ระดับน้ำวัดจาก ปากบ่อ (ฟุต)	ข้อสังเกต / หมายเหตุ
0	19.30 น.	50	การคืนตัวของน้ำเป็นไปค่อนข้างเร็วมากแสดงว่าน้ำที่ไหล
5	19.35 น.	45	เข้าบ่อมีปริมาณเพียงพอ
10	19.40 น.		
15	19.45 น.		
20	19.50 น.		
25	19.55 น.		
30	20.00 น.		
35	20.05 น.		
40	20.10 น.		
45	20.15 น.		
50	20.20 น.		
55	20.25 น.		
60	20.30 น.		
65	20.35 น.		
70	20.40 น.		
75	20.45 น.		
80	20.50 น.		
85	20.55 น.		
90	21.00 น.		
95	21.05 น.		
100	21.10 น.		
105	21.15 น.		

หมายเหตุ ให้วัดจนกระทั่งระดับน้ำไหลคืนถึงระดับน้ำปกติก่อนสูบหรือไถ่เลี้ยง



รายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ส่วนการจัดสรรน้ำ สำนักงานทรัพยากรน้ำที่ ๑๐ กรมทรัพยากรน้ำ

หมายเลขปฏิบัติการพิเศษ สจน. _____ หน่วยงานที่ส่ง องค์การบริหารส่วนตำบลปากแพรก

จุดที่เก็บ หมู่ที่ 6 (ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน) ตำบลปากแพรก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี

(โครงการขุดเจาะบ่อบาดาล) พิกัด X(UTM) 0574428 พิกัด Y(UTM) 1006329

วันที่เก็บตัวอย่าง 9 สิงหาคม 2566 แหล่งน้ำ น้ำดิบ / ปากบ่อบาดาล PVC. dia 6 นิ้ว

วันที่รับตัวอย่าง 9 สิงหาคม 2566 วันที่วิเคราะห์ 9 สิงหาคม 2566

พารามิเตอร์ รายการที่ตรวจวิเคราะห์	หน่วย	ผลการตรวจ วิเคราะห์ตัวอย่าง	เกณฑ์กำหนดที่เหมาะสม ขององค์การอนามัยโลก	เกณฑ์อนุโลมสูงสุด ขององค์การอนามัยโลก	หมายเหตุ
1. คุณลักษณะทางกายภาพ					
อุณหภูมิ ณ จุดที่เก็บ C°	องศา	=			pH Meter Model Sension 1
กลิ่น (Odour)		ปกติ	ไม่เป็นที่น่ารังเกียจ	ไม่เป็นที่น่ารังเกียจ	-
รส (Taste)		จืด	ไม่เป็นที่น่ารังเกียจ	ไม่เป็นที่น่ารังเกียจ	-
ความเป็นกรด-ด่าง (pH)		7.1	6.5 - 8.5	6.5 - 9.2	pH Meter Model Sension 1
สี (Colour)	แพลตตินัมโคบอลต์	38	5	50	Spectrophotometer DR/2010
ความขุ่น (Turbidity)	เอ็นทียู	16	5	20	Spectrophotometer DR/2010
2. คุณลักษณะทางเคมี					
ปริมาณสารละลายทั้งหมด					
ที่เหลือจากการระเหย(TDS)	มิลลิกรัม/ลิตร	356	750	1,500	TDS Pocket Pal
ความกระด้าง (Hardness)	มิลลิกรัม/ลิตร	318	300	500	Digital Titrator
เหล็ก (Fe)	มิลลิกรัม/ลิตร	0.1	0.5	1.0	Spectrophotometer DR/2010
แมงกานีส (Mn)	มิลลิกรัม/ลิตร	0.01	0.3	0.5	Spectrophotometer DR/2010
ทองแดง (Cu)	มิลลิกรัม/ลิตร	0.00	1.0	1.5	Spectrophotometer DR/2010
สังกะสี (Zn)	มิลลิกรัม/ลิตร	0.00	5	15	Spectrophotometer DR/2010
ซัลเฟต (SO ₄)	มิลลิกรัม/ลิตร	98	200	250	Spectrophotometer DR/2010
คลอไรด์ (Cl)	มิลลิกรัม/ลิตร	42	250	600	Digital Titrator
ไนเตรท (NO ₃)	มิลลิกรัม/ลิตร	0.01	10	50	Spectrophotometer DR/2010



รายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพน้ำ

ส่วนการจัดสรรน้ำ สำนักงานทรัพยากรน้ำที่ ๑๐ กรมทรัพยากรน้ำ

หมายเลขปฏิบัติการพิเศษ สจน. _____ หน่วยงานที่ส่ง องค์การบริหารส่วนตำบลปากแพรก
 จุดที่เก็บ หมู่ที่ 6 (ซอยดินแดง บริเวณบ้านนายสิน) ตำบลปากแพรก อำเภอคอนสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี
 (โครงการขุดเจาะบ่อบาดาล) พิกัด X(UTM) 0574428 พิกัด Y(UTM) 1006329
 วันที่เก็บตัวอย่าง 9 สิงหาคม 2566 แหล่งน้ำ น้ำดิบ/ปากบ่อบาดาล PVC. dia 6 นิ้ว
 วันที่รับตัวอย่าง 9 สิงหาคม 2566 วันที่วิเคราะห์ 9 สิงหาคม 2566

พารามิเตอร์ รายการที่ตรวจวิเคราะห์	หน่วย	ผลการตรวจ วิเคราะห์ตัวอย่าง	เกณฑ์กำหนดที่เหมาะสม ขององค์การอนามัยโลก	เกณฑ์อนุโมสูงสุด ขององค์การอนามัยโลก	หมายเหตุ
2. คุณลักษณะทางเคมี(ต่อ)					
ฟลูออไรด์ (F)	มิลลิกรัม/ลิตร	0.18	1.0	1.5	Spectrophotometer DR/2011
คลอรีนอิสระตกค้าง	มิลลิกรัม/ลิตร	-	0.2 - 0.5	5.0	Spectrophotometer DR/2010
3. คุณลักษณะที่เป็นพิษ					
โครเมียม (Cr ⁶⁺)	มิลลิกรัม/ลิตร	0.00	0.5	0.5	Spectrophotometer DR/2010

หมายเหตุ วิเคราะห์คุณภาพน้ำโดยใช้เครื่องมือ DR/2010 Spectrophotometer และ Digital Titrator

1. รับรองเฉพาะตัวอย่างน้ำที่ได้ตรวจวิเคราะห์เท่านั้น
2. ห้ามติดประกาศโฆษณา
3. ห้ามคัดถ่ายใบรับรองโดยไม่ได้รับอนุญาต

(ลงชื่อ)

ผู้ทดสอบ

(นายอลงกรณ์ แผงรักษ์)

เจ้าหน้าที่ทดสอบปริมาณน้ำ/วิเคราะห์คุณภาพน้ำ

(นายเชาวลิต วัฒนพันธ์)

หัวหน้าหน่วย/ผู้ควบคุมการทดสอบ

(ลงชื่อ)

ผู้ควบคุม

(นางพรรณรัตน์ ยิ้มประเสริฐ)

ตำแหน่ง นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ

(ลงชื่อ)

ผู้รับรองผล

(นายชเนศ การพร้อม)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่แทน
 ผู้อำนวยการส่วนการจัดสรรน้ำ

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา” ใช้สำหรับตรวจประเมินโรงอาหารในสถานศึกษา สถานพัฒนาเด็กปฐมวัยที่ประกอบอาหารกลางวัน โดยสถานที่นั้น หรือ มีผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร หรือสถานที่นั้นมีการจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1. ชื่อโรงเรียน/สถานพัฒนาเด็กปฐมวัย โรงเรียนบ้านหนองโพธิ์ / ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านคลองกรด
2. สังกัด องค์การบริหารส่วนตำบล เบอร์โทรศัพท์ 090-3264993 เบอร์โทรสาร 077-955039
3. ที่ตั้งเลขที่ 9 ตรอก/ซอย - หมู่ที่ 4 ถนน -
ตำบล/แขวง ปากพะพูน อำเภอ/เขต ดอนสัก จังหวัด สุราษฎร์ธานี
4. จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร จำนวน 259 คน/วัน
จำนวนนักเรียน 235 คน, จำนวนพนักงาน/ครู 14 คน
5. ระดับชั้นเรียน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
☒ อนุบาล
☒ ประถมศึกษาปีที่ 1-6
☐ มัธยมศึกษา 1-3
☐ มัธยมศึกษา 4-6
6. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร)
จำนวน 9 คน ได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารอาหาร - คน, ไม่เคยได้รับการอบรม 5 คน
7. การจัดการโรงอาหารของโรงเรียน
 - 7.1 โรงเรียนจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน (หากไม่มีการดำเนินการ ข้ามไปข้อที่ 7.3)
() ไม่ได้ดำเนินการ (✓) ดำเนินการ จำนวนนักเรียนในโครงการ - คน
 - 7.2 ถ้าจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน มีลักษณะการให้บริการอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
(✓) โรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด
() จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน
() จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน
(กรณีเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน ต้องตรวจสอบสุขลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร)
 - 7.3 โรงเรียนจัดให้บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร
(✓) ไม่มี () มี จำนวนร้านที่เข้ามาจำหน่าย - ร้าน
 - 7.4 บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร ได้รับการอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจากราชาการส่วนท้องถิ่นหรือไม่
(✓) ไม่ได้ () ได้ เป็นเอกสาร ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง จำหน่ายอาหาร
 - 7.5 ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง -

ส่วนที่ 3 แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ☒ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1 ถูกต้องครบถ้วน : โรงอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

2. ต้องปรับปรุง : โรงอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ

ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

3. ไม่มีกิจกรรม : โรงอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

1. แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓			
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	✓			
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอเหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓			
	4	โต๊ะเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	5	โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	✓			
	6	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน	✓			
	7	ล้างมือ สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน	✓			
	8	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล	✓			

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
	9	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีวางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ	/			
	10	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช้ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน		✓		ยังไม่มีการ ถังดับเพลิง ไว้เฉพาะ มีแผนขอทด
อาหาร	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	✓			
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบ โดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	✓			
ภาชนะ อุปกรณ์	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน	✓			
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	✓			

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
บุคคล	18	ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น		✓		3 คน 1 คน 1 คน
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**		✓		ยังไม่รู้ได้ ในกรณี
สัตว์ แมลงนำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร	✓			
รวม						

2. การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
โคลิฟอร์ม แบคทีเรีย	1	มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ 13) - จำนวน 10 ตัวอย่าง/ร้านหรือแผง/ครั้ง - ความถี่ 3 เดือนครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง		✓		
รวม						

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียชุดตรวจสอบ อ.13 จำนวน 10 ตัวอย่าง/ร้านหรือแผง/ครั้ง ดังนี้

1. อาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 5 ตัวอย่าง
2. ภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง
3. มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

ตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร	ผล
1. ข้าวผัด	++	1. ถาดบรรจุ	++	1. แม่ค้า 1	+
2. ข้าวต้ม	++	2. ช้อน	++	2. แม่ค้า 2	++
3. แกงจืด		3. แก้วน้ำ	+	3. แม่ค้า 3	+
4. น้ำดื่ม		4. เฝือก	++		
5. น้ำดื่ม		5. ช้อน	++		

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา” ใช้สำหรับตรวจประเมินโรงอาหารในสถานศึกษา สถานพัฒนาเด็กปฐมวัยที่ประกอบอาหารกลางวัน โดยสถานที่นั้น หรือ มีผู้รับจ้างทำประกอบอาหาร หรือสถานที่นั้นมีการจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1. ชื่อโรงเรียน/สถานพัฒนาเด็กปฐมวัย โรงเรียนวัด...
2. สังกัด เบอร์โทรศัพท์ 011-954217 เบอร์โทรสาร
3. ที่ตั้งเลขที่ 141/2 ตรอก/ซอย หมู่ที่ 5 ถนน
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
4. จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร จำนวน 40 คน/วัน
จำนวนนักเรียน 43 คน, จำนวนพนักงาน/ครู 4 คน
5. ระดับชั้นเรียน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
☒ อนุบาล
☐ ประถมศึกษาปีที่ 1-6
☐ มัธยมศึกษา 1-3
☐ มัธยมศึกษา 4-6
6. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร)
จำนวน 1 คน ได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารอาหาร 1 คน, ไม่เคยได้รับการอบรม คน
7. การจัดการโรงอาหารของโรงเรียน
 - 7.1 โรงเรียนจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน (หากไม่มีการดำเนินการ ข้ามไปข้อที่ 7.3)
() ไม่ได้ดำเนินการ (✓) ดำเนินการ จำนวนนักเรียนในโครงการ 43 คน
 - 7.2 ถ้าจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน มีลักษณะการให้บริการอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
() โรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด
(✓) จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน
() จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน
(กรณีเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน ต้องตรวจสอบสุขลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร)
 - 7.3 โรงเรียนจัดให้บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร
(✓) ไม่มี () มี จำนวนร้านที่เข้ามาจำหน่าย ร้าน
 - 7.4 บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร ได้รับการอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจากราชการส่วนท้องถิ่นหรือไม่
(✓) ไม่ได้ () ได้ เป็นเอกสาร ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง จำหน่ายอาหาร
 - 7.5 ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง

ส่วนที่ 3 แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ☒ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : โรงอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : โรงอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : โรงอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

1. แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓			
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	✓			
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอเหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓			
	4	โต๊ะเตรียม ปูรอง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	5	โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	✓			
	6	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน	✓			
	7	ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน	✓			
	8	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล	✓			

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
อาหาร	9	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรายงานน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ	✓			
	10	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช้ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน	✓			
	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	✓			
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
ภาชนะ อุปกรณ์	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบ โดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร			✓	
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	✓			
	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน	✓			
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	✓			

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
บุคคล	18	ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น	✓			
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**			✓	
สัตว์ แมลงนำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยเข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร	✓			
รวม						

2. การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
โคลิฟอร์ม แบคทีเรีย	1	มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ 13) - จำนวน 10 ตัวอย่าง/ร้านหรือแผง/ครั้ง - ความถี่ 3 เดือนครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง	✓			
รวม						

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียชุดตรวจสอบ อ.13 จำนวน 10 ตัวอย่าง/ร้านหรือแผง/ครั้ง ดังนี้

1. อาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 5 ตัวอย่าง
2. ภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง
3. มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

ตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร	ผล
1. ข้าวเหนียวต้ม	-	1. เขียง	-	1. มือผู้สัมผัสอาหาร 1	-
2.		2. แก้วน้ำ	-	2. มือผู้สัมผัสอาหาร 2	-
3.		3. ภาชนะ	-		
4.					
5.					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ลายมือชื่อผู้ตรวจประเมิน SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา” :

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : น.ส. อรุณมาศ ใจดี ตำแหน่ง : นักวิทยาศาสตร์สุขภาพ
 หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : อบต. ปากแพรก จังหวัด : สุราษฎร์ธานี
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
 หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
 หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

วันที่ตรวจประเมิน 27/2/67
