



RTA - Field Sanitation

แบบประเมินสุขาภิบาลสนาม กองทัพบก RTA - Field Sanitation



ชื่อฐานปฏิบัติการ

.....
.....
.....

กสจ.พ. 27 มี.ค.66 V1

RTA -Field Sanitation

แบบประเมินสุขาภิบาลในสนาม (RTA – Field Sanitation)

วัตถุประสงค์

เพื่อประเมินสุขาภิบาลในสนาม พื้นที่ กกล.ป้องกันชายแดน

ลักษณะแบบประเมิน ประกอบด้วย 2 ส่วนหลัก ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของหน่วยในสนาม

ส่วนที่ 2 รายการประเมิน

- สุขาภิบาลทั่วไป
- สุขาภิบาลสุขลักษณะ
- สุขาภิบาลการบริการน้ำ
- สุขาภิบาลการประกอบเลี้ยง
- สุขาภิบาลห้องส้วม ห้องอาบน้ำ
- สุขาภิบาลการจัดการขยะมูลฝอย น้ำเสีย
- สุขาภิบาลการควบคุมสัตว์พาหะ
- สุขาภิบาลยาและเวชภัณฑ์

การใช้แบบการประเมิน

ใช้ประเมินหน่วยปฏิบัติการในสนาม ระดับ กองร้อย กองพัน และ ฉก.ร./ม. โดย

หน่วยระดับ กองร้อย/กองพัน ฉก.ร./ม. ประเมินหน่วยทุกครั้ง

หน่วยระดับ ฉก.ร./ม. สุ่มประเมินหน่วยระดับกองร้อย/กองพัน (≥15% ของฐาน) ทุก 2 เดือน

รพ.ทบ. สุ่มประเมินหน่วยระดับ กองร้อย/กองพัน ฉก.ร./ม. (≥15% ของฐาน) ทุก 3 เดือน

คำชี้แจง

1. ให้ผู้ประเมินกรอกข้อมูลในช่องว่างข้อมูลพื้นฐานที่กำหนดในส่วนที่ 1 และทำเครื่องหมาย (√) ลงในช่องผลการประเมินตามที่กำหนดในส่วนที่ 2
2. ข้อมูลนี้จะเก็บไว้เป็นข้อมูลเฉพาะของแต่ละหน่วยปฏิบัติการ จำแนกตามพื้นที่ ฉก. กกล.ป้องกันชายแดน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐาน

ชื่อฐานปฏิบัติการ _____ ระบุ กองร้อย /กองพัน /ฉก. /กกล. _____

รพ.ทบ. ที่รับผิดชอบ _____

จำนวนกำลังพลในฐานปฏิบัติการทั้งหมด _____ นาย แบ่งเป็น

1) นายทหารสัญญาบัตร _____ นาย 2) นายทหารประทวน _____ นาย 3) พลทหาร/พล.อส. _____ นาย

ชื่อผู้ประเมิน _____ โทรศัพท์ _____

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี /ทำ ครบถ้วน	มี /ทำ ไม่ ครบถ้วน	ไม่มี / ไม่ได้ทำ	
ก. ทั่วไป					
1	พื้นที่ของฐานปฏิบัติการ เป็นพื้นที่ที่มีแสงแดดส่องถึง ในฤดูแล้ง ไม่มีน้ำขัง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ขึ้นกับวันเวลาที่เข้าตรวจ ประเมินว่าอยู่ในช่วงฤดูกาล ใด
	ในฤดูฝน มีการโรยหิน/ใช้ดินกลบบริเวณแหล่งน้ำขัง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	บริเวณพื้นที่ในฐาน สะอาด หากมีเศษใบไม้ ต้องมีการ จัดการปัดกวาด รวมอยู่ในที่เดียวกัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	มีการฉีดวัคซีนที่จำเป็น ตามข้อมูลข่าวกรองทาง การแพทย์ในพื้นที่ตั้งของฐานปฏิบัติการ	>90% ของกำลัง พลในฐาน	51-90% ของกำลัง พลในฐาน	≤50% ของกำลัง พลในฐาน	วัคซีนที่ต้องฉีดอยู่ใน คำแนะนำ
3.1	วัคซีนป้องกันคอตีบ บาดทะยัก (dT) อย่างน้อย 1 เข็ม ไม่เกิน 10 ปี	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	วัคซีนป้องกันบาดทะยัก (TT) อย่างน้อย 1 เข็ม (แต่ไม่แนะนำ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2	วัคซีนป้องกัน Covid-19 อย่างน้อย 4 เข็ม ขึ้นไป	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.3	วัคซีนป้องกันหัด หัดเยอรมัน คางทูม (MMR หรือ MR)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.4	วัคซีนป้องกันไขหวัดใหญ่ (Influenza vaccine)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.5	วัคซีนป้องกันไข้กาฬหลังแอ่น (Meningococcal vaccine)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.6	วัคซีนป้องกันโรคพิษสุนัขบ้า (Rabies vaccine) ก่อนสุนัขกัด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	ที่นอนวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร ได้เตียงโล่ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่มีสิ่งของวางใต้เตียง
5	กางมุ้งนอน มุงไม่ชำรุด (ถ้าชำรุดต้องได้รับการซ่อมแซม แล้ว)	<input type="checkbox"/> 100%	<input type="checkbox"/> ≤50%	<input type="checkbox"/> ไม่ปฏิบัติ	
6	เครื่องนอน (ที่นอน หมอน ผ้าห่ม เปล) สะอาด จัดวาง เป็นระเบียบ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่เป็นที่หลบพักของแมลง และสัตว์มีพิษ
7	มีการเปิดที่พักอาศัยเพื่อการระบายอากาศ ในช่วงเวลา กลางวัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ข. สุขลักษณะ					
8	การแต่งกายขณะปฏิบัติหน้าที่ มีการสวมเสื้อแขนยาว ถึงข้อมือ กางเกงยาวคลุมข้อเท้า รองเท้าบูท	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ล้างมือ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.1	อัตราส่วนของที่ล้างมือต่อจำนวนกำลังพล = 1 อ่าง : 20 นาย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี /ทำ ครบถ้วน	มี /ทำ ไม่ ครบถ้วน	ไม่มี / ไม่ได้ทำ	
ค. น้ำอุปโภค (น้ำใช้)					
10	ประเภทของแหล่งน้ำอุปโภค (น้ำใช้) ที่นำมาใช้ในฐานปฏิบัติการ				
	<input type="checkbox"/> น้ำประปาส่วนภูมิภาค/นครหลวง/อบจ.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่แหล่งน้ำธรรมชาติ
	<input type="checkbox"/> ใช้น้ำผิวดิน เช่น ห้วย หนอง คลอง บึง แม่น้ำ ประปาภูเขา แต่มีการเติมคลอรีน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ถ้าไม่มีการเติมคลอรีน ให้ตอบว่า ไม่มี
	<input type="checkbox"/> ใช้น้ำบาดาล และมีการเติมคลอรีน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	น้ำใช้อุปโภค ที่สะอาด ผ่านการกรองหรือมีการเติมคลอรีน (ค่ามาตรฐาน 0.2-2 ppm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ต้องมีผลการทดสอบระดับคลอรีนในน้ำด้วยชุดตรวจ อ.31
12	มีน้ำใช้ที่สะอาด ซึ่งมีปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (<i>E.coli</i>) ไม่เกินตามมาตรฐาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	โดยมีผลการทดสอบ <i>E.coli</i> ในน้ำด้วยชุด อ.11
จ. การประกอบเลี้ยง					
13	เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุททกรมต้องได้รับการตรวจสุขภาพทุก 6 เดือนและมีหลักฐานผลการตรวจสุขภาพยืนยันว่า ปกติ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	กรณีเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุททกรมมีผลการตรวจสุขภาพทุก 6 เดือน ที่ ผิดปกติ ต้องมีหลักฐานแสดงถึงการรักษา ผลการรักษาว่าเป็นปกติแล้ว จึงจะมาปฏิบัติหน้าที่ต่อไปได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15	มีภาชนะสำหรับการรับประทานอาหาร (เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม อุปกรณ์สำหรับการต้มน้ำ) ที่สะอาด ไม่มีคราบไขมันหรือคราบสนิม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16	เครื่องปรุงรส อยู่ในภาชนะที่ทนต่อการกัดกร่อน เช่น แก้ว/เซรามิค ที่มีฝาปิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17	เครื่องปรุงรสที่เป็นขวด ต้องมีฝาปิด หากไม่มี ต้องมีถุงพลาสติกครอบปากขวดไว้อย่างมิดชิด เพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อน หรือ ป้องกันแมลงตอม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18	ภาชนะที่ใช้สำหรับการปรุงประกอบ (เช่น เขียง มีด หม้อ กระทะ) แห่ง สะอาด บริเวณที่สัมผัสอาหาร ไม่มีคราบตกค้าง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19	เขียงที่ใช้เตรียมอาหาร เมื่อยังไม่ได้ใช้ ให้มีฝาชีครอบไว้เสมอ (ไม่ให้ใช้ผ้า หรืออะลูมิเนียมปิดหน้าเขียง)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20	เขียง มีการทำความสะอาดการล้างและขจัดเศษอาหารที่ตกค้าง และตากให้แห้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี /ทำ ครบถ้วน	มี /ทำ ไม่ ครบถ้วน	ไม่มี / ไม่ได้ทำ	
21	หม้อ ภาชนะเตรียมและปรุงอาหารใดๆ ที่มีฝาปิด ต้องมี ฝาปิดครบทุกใบ และมีการใช้ปิดเมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22	มีที่จัดเก็บ ทัพพี ตะกั่ว ตะหลิว ที่ปิดมิดชิด และสามารถป้องกันฝุ่น และสัตว์นำโรคสัมผัส ตอมได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23	มีการจัดเก็บช้อน ส้อม แก้วน้ำ ในตู้ หรือภาชนะที่ปิดมิดชิด สามารถป้องกันฝุ่น และสัตว์นำโรคสัมผัส ตอมได้ ถ้าไม่มีตู้หรือภาชนะที่ปิดมิดชิด ต้องมีผ้าคลุมกันฝุ่นและแมลง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
24	มีการจัดเก็บจาน ชาม หม้อ กระทะ ภาชนะเตรียมอาหารใดๆ ในตู้ หรือภาชนะที่ปิดมิดชิดสามารถป้องกันฝุ่น และสัตว์นำโรคสัมผัส ตอมได้ ถ้าไม่มีตู้หรือภาชนะที่ปิดมิดชิด ต้องมีผ้าคลุม/พลาสติกใส่กันฝุ่นและแมลง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25	ล้างภาชนะด้วยน้ำยาทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
26	จัดให้มีโรงตากภาชนะที่สามารถป้องกัน ฝุ่นละออง (หุ้มพลาสติกใส 5 ด้าน และตาข่ายตาถี่ 1 ด้าน) และแสงแดดส่องถึง สูงกว่าพื้นดินอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27	มีการจัดเก็บอาหาร สด/ดิบ ในภาชนะ/ถุงที่สะอาด ปิดมิดชิด ในตู้เย็น / ตู้แช่น้ำแข็ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28	เครื่องกรองน้ำ เครื่องทำน้ำเย็น ผ่านการปรนนิบัติบำรุงตามวงรอบของเครื่อง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ตรวจสอบหลักฐานการปรนนิบัติตามวงรอบ
29	กรณีท่อส่งน้ำของเครื่องทำน้ำเย็น/เครื่องกรองน้ำ เป็นท่อพลาสติก Food grade ไม่ชำรุด ข้อต่อไม่มีรอยรั่ว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30	มีภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับใช้แช่อาหาร (สด/ดิบ) แยกต่างหากจากภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31	ภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องไม่แช่อาหาร (สด/ดิบ) หรือเครื่องดื่มบรรจุขวดสำเร็จรูปพร้อมดื่มใดๆ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32	วัตถุดิบประกอบอาหารจำพวกเครื่องเทศ แขนงไว้ในที่โปร่งสะอาด มีลมโกรก ไม่มีราขึ้น	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	เครื่องเทศ เช่น หอม กระเทียม และควรนำไปผึ่งแดดอ่อนๆ เป็นประจำ
จ. ส้วม ทองอาบน้ำ					
33	ห้องน้ำ ส้วม อยู่ห่างจากโรงประกอบอาหาร ≥ 92 เมตร ประตูห้องน้ำไม่เปิดมาชนกับโรงประกอบอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
34	ในกรณี มีระยะห่าง < 92 เมตร จัดให้มี ฉากสำหรับกันประตูห้องน้ำ กับโรงประกอบอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี/ทำครบถ้วน	มี/ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี/ไม่ได้ทำ	
35	อัตราส่วนห้องส้วมต่อกำลังพล = 1 ห้อง : 15 นาย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
36	ห้องน้ำ/ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบพื้นต้องแห้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
37	มีบ่อเกรอะระบบปิดที่เข้รองรับสิ่งปฏิกูล ห่างจากแหล่งน้ำ > 31 เมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ง. การจัดการขยะมูลฝอย น้ำเสีย					
38	วิธีการกำจัดขยะ				
	เผา	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
	ฝัง	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
	เทศบาลรับไปกำจัด	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
39	มีการคัดแยกทิ้งขยะ อย่างน้อย 2 ชนิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	เช่น ขยะเปียก ขยะแห้ง ขยะอันตราย
40	จัดให้มีถังรองรับ ขยะมูลฝอย พร้อมมีฝาปิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
41	มีตะแกรงดักเศษอาหาร ก่อนปล่อยลงบ่อดักไขมัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
42	มีการกำจัดเศษอาหาร และไขมันในบ่อดักไขมัน อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
จ. ควบคุมสัตว์พาหะ					
43	มีการสำรวจดัชนีลูกน้ำยุงลาย อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
43.1	ร้อยละของสถานที่สำรวจพบลูกน้ำยุงลาย (housing index) < 10%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ในสถานที่ 5 แห่ง ได้แก่ ห้องน้ำ ห้องส้วม รอบที่พัก ที่ประกอบเลี้ยง และโรงเลี้ยง
43.2	ร้อยละของภาชนะที่สำรวจพบลูกน้ำยุงลาย (container index) < 5%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ทั้งภาชนะในสถานที่ข้างต้น และภาชนะข้างน้ำโดยรอบสถานที่ข้างต้น
43.3	ยางรถยนต์เก่า มีการทำให้สิ้นสภาพการขังน้ำ เพื่อไม่ให้มีน้ำขัง และทำไม้ให้เป็นที่หลบเกาะพักของยุง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
43.4	ขยะ/ภาชนะทิ้งล้างที่สามารถขังน้ำได้ เก็บไปทำลายหรือทิ้งในถุงที่มัดปากถุง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
43.5	สิ่งก่อสร้างที่ขังน้ำทิ้งร้าง (เช่น บ่อเลี้ยงปลา อ่างน้ำ โถงเก็บน้ำ) ทำให้น้ำระบายออกได้ โดยไม่ค้างหรือขังไว้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
44	ภายในฐานมีการกำจัดแหล่งเกาะพักของยุง (เช่น ต้นไม้ พงหญ้า)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
45	ทางป่าบบริเวณรอบฐาน ทำลายแหล่งทับถมของเศษใบไม้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
46	มีการขุดผนังภาชนะก่อนใส่ทรายที่มีฟอส	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
47	มีการใส่ทรายที่มีฟอส 1 กรัม/น้ำ 10 ลิตร ในอ่างอาบน้ำแหล่งเก็บน้ำ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี /ทำ ครบถ้วน	มี /ทำ ไม่ ครบถ้วน	ไม่มี / ไม่ได้ทำ	
48	มีการพันสารเคมีติดค้างกำจัดยุงในบริเวณที่พักอาศัย ผนัง สำนักงาน ผนังห้องน้ำ ห้องส้วม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
49	มีการใช้เครื่องกับดักไชยุง (Leo-Trap) ในหน่วยฝึก เพื่อลดปริมาณยุงเกิดใหม่ในหน่วย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
50	มีการใช้วิธีการป้องกันยุง				
	ทาโลชั่นกันยุง	<input type="checkbox"/> 100%	<input type="checkbox"/> ≤50%	<input type="checkbox"/> ไม่ปฏิบัติ	มีการพกพาโลชั่นกันยุงของกำลังพล
	ใช้มุ้งชุบสารเคมี	<input type="checkbox"/> 100%	<input type="checkbox"/> ≤50%	<input type="checkbox"/> ไม่ปฏิบัติ	สำรวจจากที่พักของกำลังพล
51	มีการใช้สารเคมีฆ่าตัวอ่อนแมลงหวี่	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	สเปรย์กระป๋อง (เช่น ไบกอน ซิลด์ท็อกซ์)
52	มีการใช้สารเคมีฆ่าหนอนแมลงวัน หรือ โรยผงบอแรกซ์ ปูน ขาว/ปูนคลอริน ฆ่าตัวหนอนแมลงวันในกองขยะ หรือแหล่งที่พบ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ต้องคุ้ยขยะก่อนฉีด หรือโรยผง เพราะหนอนแมลงวันจะหลบแดด ใต้กองขยะ
53	สุนัข แมว กระจง กระจง กระแต ลิง /สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมอื่นใด				
53.1	มีสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมใดๆ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ห้ามเลี้ยง ยกเว้นสุนัขทหาร มา ลา ล้อ
53.2	(ถ้ามี) สัตว์เลี้ยงต้องไม่ปะปนในพื้นที่เดียวกับที่กำลังพลพัก อาศัย	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	โตชายคาเดียวกัน
53.3	(ถ้าเลี้ยง) ต้องมีหลักฐานการรับวัคซีนป้องกันพิษสุนัขบ้า	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
53.4	(ถ้าเลี้ยง) การทำหมันในสัตว์เลี้ยง	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
ช.ยาและเวชภัณฑ์					
54	จัดให้มีพื้นที่ในการเก็บยาและเวชภัณฑ์ที่มิดชิด พนแสงแดด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
55	มีจำนวนรายการยาในฐาน ตรงตามบัญชียาตามแผนแจกจ่าย ยาและเวชภัณฑ์ตามงบประมาณป้องกันประเทศ ที่ต้องเบิกจ่าย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
56	มีการจัดทำระบบคงคลัง และการเบิกจ่ายยาเวชกรรมป้องกัน และยาสามัญประจำฐาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	มีสมุดบัญชีการเบิกจ่ายยา และเวชภัณฑ์ของหน่วย
57	มีการจัดเก็บยาและเวชภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์หีบห่อที่อยู่ใน สภาพสมบูรณ์ ไม่ชำรุด ฉีกขาด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
58	มีหลักในการบริหารจัดการคลังยาและเวชภัณฑ์ ตามหลัก First In First Out (ใช้ยาที่หมดอายุก่อน)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
59	ยาที่จัดเก็บในคลังยามีวันหมดอายุ ≥ 6 เดือนขึ้นไป	<input type="checkbox"/> 100%	<input type="checkbox"/> ≤50%	<input type="checkbox"/> ไม่พบ	
60	ยาที่จัดเก็บในคลัง พบว่า มียาหมดอายุแล้ว	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	