



RTA-Sanitation 1

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารกองประจำการ กองทัพบก



ชื่อหน่วยฝึก

(นฟ.).....

.....

.....

ทสจ.พ. 15/3/2566 v.2

RTA-Sanitation 1

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ นว. (RTA-SANITATION 1)

วัตถุประสงค์

เพื่อประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารกองประจำการ ทบ.

ลักษณะแบบประเมิน ประกอบด้วย 2 ส่วนหลัก ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานหน่วยฝึก

ส่วนที่ 2 รายการประเมิน

- สุขาภิบาลในที่ตั้งของหน่วยฝึก
- สุขาภิบาลอาหาร โรงเลี้ยงและโรงประกอบเลี้ยง
- สุขาภิบาลการป้องกันโรคติดต่อมาโดยยุง แมลง และสัตว์พาหะ

การใช้แบบการประเมิน

ใช้ประเมินหน่วยฝึกในแต่ละผลัด จำนวน 2 ครั้ง คือ

ครั้งแรก ห้วงเดือน มี.ค. - เม.ย. ของ ผลัดที่ 1 และ ก.ย. - ต.ค. ของผลัดที่ 2

ครั้งที่สอง ในช่วงสัปดาห์ที่ 2-4 ของการฝึกทหารใหม่ในแต่ละผลัด

คำชี้แจง

1. ให้ผู้ประเมินกรอกข้อมูลในช่องว่างข้อมูลพื้นฐานที่กำหนดในส่วนที่ 1 และทำเครื่องหมาย (v) ลงในช่องผลการประเมินตามที่กำหนดในส่วนที่ 2
2. ข้อมูลนี้จะเก็บไว้เป็นข้อมูลเฉพาะของแต่ละหน่วยฝึก จำแนกตามพื้นที่ของ รพ.ทบ. ที่ดูแลหน่วยฝึก

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐาน

ชื่อหน่วยฝึก (นฝ.) _____

รพ.ทบ. ที่รับผิดชอบ _____

จำนวนเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกทั้งหมด _____ นาย แบ่งเป็น

1) ผู้ฝึก _____ นาย

2) ครูฝึก _____ นาย

3) ผช.ครูฝึก _____ นาย

4) เจ้าหน้าที่ธุรกรรม _____ นาย

จำนวนทหารใหม่ใน นฝ.ทั้งสิ้น _____ นาย

ชื่อผู้ประเมิน _____ โทรศัพท์ _____

ชื่อหน่วยฝึก (นฝ.).....

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ nu. (RTA-SANITATION 1)

ส่วนที่ 2 รายการประเมิน

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี/ทำครบถ้วน	มี/ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี/ไม่ได้ทำ	
1. หน่วยฝึก					
ก. การจัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์					
1	ความเหมาะสมของสถานที่ต่างๆ ในหน่วยฝึก กับ จำนวน จมท.นฟ. และทหารใหม่				
1.1	พื้นที่ทำการฝึก เช่น สนามหญ้า ลานอเนกประสงค์ (ไม่รวมสิ่งก่อสร้าง อาคาร โรงเรือน พื้นที่จอดรถ)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	เกณฑ์ผ่านต้อง > 10 ตารางเมตร/คน
1.2	พื้นที่ห้องอบรม	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	เกณฑ์ผ่านต้อง > 4 ตารางเมตร/คน
1.3	โรงนอน	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
1.4	โรงเลี้ยง	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
1.5	พื้นที่ใช้สอยในหน่วยฝึก เหมาะสมกับจำนวน จมท.ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกและทหารใหม่	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	หากข้อ 1.1-1.4 ข้อใดไม่ผ่าน ถือว่าไม่เหมาะสม
2	จัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์ความเข้มข้นอย่างน้อย 70% สำหรับใช้ลูบมือทำความสะอาดมือ โดยเฉพาะโรงนอนและห้องอบรม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	มีวางในที่ใดที่หนึ่งเพียงที่เดียวถือว่า มีแต่ไม่ครบถ้วน
3	จัดให้มีอ่างล้างมือและสบู่เพียงพอในพื้นที่หน่วยฝึกทหารใหม่อย่างน้อย 4 แห่ง* (หน้าห้องอบรม โรงนอน โรงเลี้ยง และห้องส้วม) ซึ่งต้องอยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*อย่างน้อยแห่งละ 4 อ่างล้างมือ และทุกอ่างล้างมือต้องมีสบู่ล้างมือทุกอ่าง
4	จัดให้มีจุดเยี่ยมญาติ หรือมาติดต่อของบุคคลภายนอกเป็นการเฉพาะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.1	มีอากาศถ่ายได้สะดวก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	เป็นที่โล่ง หรือ ห้องปิด (ให้ประเมินเมื่อเปิดประตู หน้าต่าง พัดลม) ก็ได้
4.2	จัดให้มีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	หากเป็นห้องปิด ต้องมีการกำหนดจำนวนคนที่เข้าใช้ในแต่ละครั้ง
5	ภายในห้องอบรมและ บก.หน่วยฝึก ต้องจัดให้มีเว้นระยะห่างอย่างน้อย 1-2 เมตร และมีอากาศถ่ายได้สะดวก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	เกณฑ์ผ่านต้อง > 4 ตารางเมตร/คน สำหรับการถ่ายเทอากาศให้ประเมินเมื่อเปิดประตู หน้าต่าง พัดลม
6	มีการใช้น้ำยาทำความสะอาดที่สามารถฆ่าเชื้อโรคติดต่อระบบทางเดินหายใจ ได้ โดยใช้การเช็ดถู	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	เช่น แอลกอฮอล์ น้ำสบู่น้ำยาฆ่าเชื้อ ไฮเตอร์ เดททอล
7	จัดให้มีห้องหรือพื้นที่กักกัน แยกเฉพาะส่วนสำหรับผู้ที่มีอาการป่วยหรือ สงสัยว่าป่วย หรือผู้ที่มีความเสี่ยงต่อการติดเชื้อโรคติดต่อระบบทางเดินหายใจ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	โดยเฉพาะ จมท. ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกและทหารใหม่ ต้องแยกออกจาก ทหารใหม่
ข. อาคาร สถานที่ในหน่วยฝึก					
8	มีการจัดเตียงและตู้บุคคลภายในโรงนอน ไม่ให้ชนทางลม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ห้ามไม่ให้ตู้บังหน้าต่าง/ประตู
9	มีการวัดอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ภายในโรงนอน	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	อย่างน้อย 1 ครั้ง ก่อนเข้านอน (2000-2100)
9.1	เครื่องวัดที่ติดตั้งทุกตัวพร้อมใช้ได้อย่างถูกต้อง	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
9.2	มีการจดบันทึกผลการวัดเป็นประจำทุกคืน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	มีการติดตั้งตาข่ายเพื่อป้องกันนก สัตว์เลื้อยคลาน เข้าสู่โรงนอน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่รวมมุ้งลวด
11	การติดตั้งพัดลมเพดาน และหรือพัดลมติดผนัง ต้องใช้ได้ดีทุกตัว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*พัดลมที่มีอยู่

ชื่อหน่วยฝึก (uฟ.).....

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ nu. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี /ทำครบถ้วน	มี /ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี /ไม่ได้ทำ	
1. หน่วยฝึก					
ข. อาคาร สถานที่ในหน่วยฝึก					
12	มีการติดตั้งพัดลมใบใหญ่ที่ดูดอากาศจากภายนอก เข้าสู่อาคาร เพื่อถ่ายเทอากาศภายในโรงนอน	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ถ้าไม่มีพัดลมใบใหญ่ตั้งพื้นหรือติดตั้งเพิ่มที่หน้าต่างให้ข้ามไปข้อ 13
12.1	พัดลมทุกตัว เปิดและหันหน้าใบพัดไปในทิศทางเดียวกัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.2	<input type="checkbox"/> โรงนอน ขนาด ≤ 60 เตียง ใช้พัดลม ขนาดใบพัด 18 นิ้ว จำนวน 2 ตัว/ฝั่ง หรือ ติดตั้งลูกหมุน ขนาด 22-24 นิ้ว 2 ลูก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*กรณีติดตั้งลวด อัตรากาโรไลของอากาศ จะสามารถเข้าและออกได้เพียง 20% หรือ มีสิ่งกีดขวางการไหลเวียนอากาศ จึงต้องเพิ่มจำนวนพัดลมขึ้นเป็น 2 เท่า **กรณี ขนาดของพัดลมต่างออกไป พิจารณาตามภาคผนวก
	<input type="checkbox"/> โรงนอน ขนาด 90 เตียง ใช้พัดลมตั้งพื้น ขนาดใบพัด 18 นิ้ว จำนวน 3 ตัว/ฝั่ง หรือ ติดตั้งลูกหมุน ขนาด 22-24 นิ้ว 4 ลูก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> โรงนอน ขนาด 120 เตียง พัดลม ขนาดใบพัด 18 นิ้ว จำนวน 2 ตัว/ฝั่ง/มุก หรือ ติดตั้งลูกหมุน ขนาด 22-24 นิ้ว 2 ลูก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> โรงนอน ขนาด 150 เตียง พัดลม ขนาดใบพัด 18 นิ้ว จำนวน 3 ตัว/ฝั่ง/มุก หรือ ติดตั้งลูกหมุน ขนาด 22-24 นิ้ว 4 ลูก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	แสงส่องสว่าง				
13.1	ห้องอบรม ต้องมีแสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(ถ้ามี) ใช้เครื่องวัดความสว่างของแสง* หรือ ใช้การคำนวณด้วยสูตรหาค่าส่องสว่าง (Lux) Lux = (ปริมาณแสง Lumen*) / (พื้นที่ของห้อง กว้างxยาว) หมายเหตุ * ปริมาณแสงรวม = (จำนวนหลอด x lumen หลอด)
13.2	บันไดขึ้น - ลง โรงนอน ต้องมีแสงสว่างอย่างน้อย 150 ลักซ์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.3	โรงนอน ต้องมีแสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.4	โรงเลี้ยง ต้องมีแสงสว่าง 100 ลักซ์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.5	ห้องน้ำ ต้องมีแสงสว่าง 100 ลักซ์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ค. สิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย					
14	แหล่งน้ำอุปโภค (น้ำใช้)				
	<input type="checkbox"/> มีระบบน้ำใช้ที่มีมาตรฐาน (ระบบน้ำประปาส่วนภูมิภาค/นครหลวง/อบจ.) ไม่ใช่แหล่งน้ำธรรมชาติ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ถ้าเป็นแหล่งน้ำธรรมชาติ ถือว่าไม่มีระบบน้ำใช้ที่มีมาตรฐาน
	<input type="checkbox"/> ใช้น้ำผิวดิน หรือ บึง หนอง แม่น้ำ ประปาภูเขา และมีการเติมคลอรีน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ถ้าไม่มีการเติมคลอรีน ถือว่าไม่ครบถ้วน
	<input type="checkbox"/> ใช้น้ำบาดาล และมีการเติมคลอรีน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.1	มีน้ำอุปโภค (ใช้) ที่สะอาด ซึ่งมีระดับคลอรีนที่เหมาะสมตามมาตรฐาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ค่ามาตรฐาน อยู่ที่ 0.2-2 ppm หรือ ต้องมีผลการทดสอบระดับคลอรีนในน้ำด้วยชุดตรวจ อ.31)
14.2	มีน้ำใช้ที่สะอาด ซึ่งมีปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (<i>E.coli</i>) ไม่เกินตามมาตรฐาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ต้องมีผลการทดสอบ E.coli ในน้ำด้วยชุดตรวจ อ.11
14.3	ภาชนะที่ใช้รองรับกักเก็บน้ำ มีฝาปิดมิดชิด หรือมีถัง/แทงค์น้ำ มีก๊อก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15	ท่อน้ำ ท่อประปา ข้อต่อ รอยต่อของท่อ มีรั่ว/ซึม/แตก/เป็นสนิม ในสถานที่ใด				
15.1	โรงประกอบเลี้ยง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.2	โรงนอน / ห้องอบรม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.3	ห้องน้ำ ห้องส้วม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ชื่อหน่วยฝึก (พ.ล.).....

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ นว. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี /ทำครบถ้วน	มี /ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี /ไม่ได้ทำ	
1. หน่วยฝึก					
ค. สิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย					
16	ห้องส้วม ห้องอาบน้ำ ที่ปัสสาวะ				
16.1	จำนวนห้องน้ำ อย่างน้อย 6 ห้อง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*ตามกฎกระทรวงมหาดไทย ฉบับที่ 63 หัวข้ออาคารอื่น นอกจาก 1-20
16.2	ห้องส้วมอย่างน้อย 6 ห้อง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16.3	ปัสสาวะอย่างน้อย 6 โถ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16.4	อ่างล้างมืออย่างน้อย 6 อ่าง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16.5	โถปัสสาวะและห้องส้วม ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบอุจจาระหรือปัสสาวะ และไม่มีน้ำขังใต้โถปัสสาวะ/บนพื้นห้อง/ส้วม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17	การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย				
17.1	จัดให้มีถังขยะที่มีถูกรองและมีฝาปิด บริเวณหน้าโรงนอน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.2	จัดให้มีถังขยะที่มีถูกรองและมีฝาปิด บริเวณหน้าห้องน้ำ/ส้วม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.3	ขยะมีการรวบรวมไปพักบริเวณที่ปกขยะ ทุกวัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.4	ถังบริเวณที่ปกขยะ เป็นถังที่มีฝาปิดมิดชิด อาจมีกรงกันป้องกันสัตว์คุ้ยขยะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.5	พื้น บริเวณที่ปกขยะ เป็นลานซีเมนต์ มีรางระบายน้ำลงบ่อเกรอะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18	การป้องกันอัคคีภัย				
18.1	โรงนอน มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอ ใช้งานได้ดี อย่างน้อย 4 จุดและติดตั้งในที่เห็นได้ชัด หยิบใช้ได้สะดวก (*พิจารณาพื้นที่ติดตั้งตาม กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับการป้องกันและระงับอัคคีภัย พ.ศ.2555)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ง. การจัดเตรียม จนท.ที่เกี่ยวข้องกับการฝึก					
19	จัดให้มีการเหลื่อมเวลาการทำกิจกรรมนอกการฝึก เช่น การอาบน้ำ การรับประทานอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	มีการแบ่งเป็นกลุ่มๆ ไม่ใช่การทำพร้อมกันที่ละจำนวนมากๆ
20	หน่วยฝึกจัดให้มีการอบรม ให้ความรู้ คำแนะนำ และส่งเสริมให้เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกทหารใหม่ทุกนาย ด้านการป้องกันและควบคุมโรคติดต่อ และการเจ็บป่วยจากความร้อน ก่อนทหารใหม่เข้า	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการฝึก หมายถึง ผู้ฝึก ครูฝึก และผ.ครูฝึก รวมถึง นายสิบพยาบาลประจำหน่วยฝึก

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ นว. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี / ทำครบถ้วน	มี / ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี / ไม่ได้ทำ	
2. สุทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ก.เจ้าหน้าที่สุทกรรม					
21	(ถ้าเป็น) เจ้าหน้าที่ใหม่ต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพก่อนการปฏิบัติงานและมีหลักฐานผลการตรวจสุขภาพยืนยันผลการตรวจ				
21.1	เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุทกรรมต้องได้รับการตรวจสุขภาพทุก 6 เดือน และมีหลักฐานผลการตรวจสุขภาพยืนยันว่า ปกติ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21.2	กรณีเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุทกรรมมีผลการตรวจสุขภาพทุก 6 เดือนที่ ผิดปกติ ต้องมีหลักฐานแสดงถึง การรักษา ผลการรักษาว่าเป็นปกติแล้ว จึงจะมาปฏิบัติหน้าที่ต่อได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	กรณีมีผลผิดปกติ แต่ไม่มีผลยืนยันการรักษาว่าหายเป็นปกติ = ไม่ผ่าน
22	เจ้าหน้าที่ พ.4 ของหน่วย และเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุทกรรม (รวมทหารกองประจำการ) ต้องมีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานที่จัดการอบรมตามที่กำหนดทุกนาย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ถ้า 80-99% ของเจ้าหน้าที่สุทกรรมทั้งหมด = ผ่านแบบไม่สมบูรณ์ < 80% = ไม่ผ่าน
23	เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุทกรรมมีผลการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียบนมือทุกนาย อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	มีผลการตรวจ ด้วยชุดตรวจ SI-II ไม่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรียทุกนาย
24	ขณะมาปฏิบัติหน้าที่ (วันที่รับตรวจ) เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุทกรรม มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย (เช่น มีไข้ ไอ มีน้ำมูก เป็นหวัด ท้องเสีย โรคผิวหนังเรื้อรังที่มือ เป็นต้น)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ให้ประเมิน ณ วันที่ลงพื้นที่ตรวจ
25	เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุทกรรมมีสุขอนามัยที่ดี				
25.1	ตัดเล็บสั้น สะอาด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25.2	ไม่สูบบุหรี่/บุหรี่ไฟฟ้า ขณะเตรียมอาหาร ปิ้งอาหาร หรือเสิร์ฟอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25.3	สามารถล้างมือ 7 ขั้นตอน ได้อย่างถูกต้อง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ประเมินโดยการล้างมือให้ดู
25.4	สวมถุงมือ* หยิบจับอาหารที่ปรุงแล้ว หรือใช้ที่คีบอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*ถุงมือสำหรับการประกอบอาหารเท่านั้น (Food grade)
25.5	เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุทกรรมแต่งกายเหมาะสมต่อการปฏิบัติหน้าที่ สะอาด (ไม่สวมเครื่องประดับ สวมเสื้อมีแขน สวมหมวกกอนาหมัย ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ* หมวกคลุมผม มีการเปลี่ยนรองเท้าเป็นชนิดหุ้มส้นเพื่อใช้เฉพาะบริเวณโรงประกอบเลี้ยง)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
26	ได้รับการฉีดวัคซีนโควิดอย่างน้อย 4 เข็ม นานกว่า 14 วันทุกนายก่อนทำการฝึกประกอบเลี้ยง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ข.ภาชนะอุปกรณ์					
27	ภาชนะที่ใช้สำหรับการรับประทานอาหาร เช่น ถาดหลุม ช้อน ส้อม แก้วน้ำ และอุปกรณ์สำหรับน้ำดื่ม (ถ้ามีการกินรวมส้วบ) เช่น เทียนอกน้ำ				
27.1	มีจำนวนเพียงพอกับกำลังพล	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ต้องมีสำรอง จึงจะรูว่ามีเพียงพอ
27.2	สภาพดี สะอาด (ทั้งชิ้น รวมตามจับ) ไม่ขึ้นสนิม ไม่ขึ้นรา ไม่แตกหัก บิ่น ขำรูด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ให้ตรวจสอบบัญชี การจำหน่ายสิ่งของที่ชำรุด
27.3	ภาชนะบรรจุ และช้อนที่ใช้ตัก เครื่องปรุงรส (ชนิดที่สามารถกักกรอง) บนโต๊ะอาหาร ต้องทำด้วยแก้ว หรือวัสดุที่ทนทานต่อการกัดกร่อน และต้องมีฝาปิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ชื่อหน่วยฝึก (นพ.).....

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ นว. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี /ทำครบถ้วน	มี /ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี /ไม่ได้ทำ	
2. สุทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ข. ภาชนะอุปกรณ์					
27.4	ภาชนะบรรจุ และช่องที่ใช้ตัก เครื่องปรุงรส (ชนิดที่ไม่สามารถกักครอน เช่น น้ำตาล พริกป่น ถั่วป่น) บนโต๊ะอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น พลาสติกคุณภาพดี กระจุก และต้องมีฝาปิดมิดชิด (ไม่ปล่อยเปลือย)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	เครื่องปรุงรส ต้องสดใหม่ไม่เสื่อมสภาพ ไม่มีรา ไม่มีมด
27.5	เครื่องปรุงรสที่เป็นขวด ต้องมีฝาปิด หากไม่มี ต้องมีถุงพลาสติกครอบปากขวดไว้อย่างมิดชิด เพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อน หรือ ป้องกันแมลงตอม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ใช้ถุงพลาสติกหุ้มหิ้งยาง หรือ เปลี่ยนภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด
27.6	ช่อง ส้อม ตะเกียบ ที่วางบนโต๊ะอาหารต้องเอาส่วนตามขึ้นด้านบน หรือวางนอนเป็นระเบียบ เรียงตามจับไปในทิศทางเดียวกัน ในภาชนะ/กล่องที่ปิดมิดชิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28	ภาชนะที่ใช้สำหรับการประกอบอาหาร เช่น เชียง มีด หม้อ กระทะ ทัพพี ตะกั่ว ตะหลิว				
	เชียง				
28.1	เชียง ไม่มีเชื้อราที่หน้าเชียง ขอบเชียง (สังเกตด้วยตาเปล่า)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28.2	เชียง ไม่ชำรุด แตกหัก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28.3	เชียง มีการแยกใช้ตามประเภทของอาหาร อย่างน้อย 3 ประเภท ได้แก่ เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์ที่สุก ผัก/ผลไม้ ไม่ใช่ปะปนกัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	มีการติดสัญลักษณ์ แยกประเภทอย่างชัดเจน
28.4	เชียงที่ใช้เตรียมอาหาร เมื่อยังไม่ได้ใช้ ให้มีผ้าซีทรอบไว้เสมอ (ไม่ให้ใช้ผ้าหรืออะลูมิเนียมปิดหน้าเชียง)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28.5	เชียง มีการทำความสะอาดการล้างและขัดเศษอาหารที่ตกค้าง และตากให้แห้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	มีด				
28.6	มีด ไม่มีสนิม ไม่ปิ่น ด้ามจับไม่ชำรุด หรือขึ้นรา	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28.7	มีด มีการแยกใช้ตามประเภทของอาหาร อย่างน้อย 3 ประเภท ได้แก่ เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์ที่สุก ผัก/ผลไม้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	มีการติดสัญลักษณ์แยกประเภทอย่างชัดเจน และแยกที่เก็บในระหว่างการใช้งาน
	ภาชนะสำหรับปรุง ประกอบ				
28.8	หม้อ กระทะ ภาชนะเตรียมและปรุงอาหารใดๆ (กะละมัง ชาม ตะกร้า) หูหิ้ว หรือด้ามจับ ไม่ชำรุด แตกหัก ปิ่น ร้าว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28.9	หม้อ ภาชนะเตรียมและปรุงอาหารใดๆ ที่มีฝาปิด ต้องมีฝาปิดครบทุกใบ และมีการใช้ปิดเมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28.10	ทัพพี ตะกั่ว ตะหลิว ทำด้วยวัสดุที่ไม่ขึ้นรา (กรณีทำด้วยไม้) ไม่มีสนิม (กรณีทำด้วยสแตนเลส) ไม่แตก ปิ่น และ ด้ามจับไม่ชำรุด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
29	การล้างภาชนะและการจัดเก็บ				
29.1	ล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดภาชนะ และล้างด้วยน้ำสะอาดแบบน้ำไหลผ่านอย่างน้อย 2 ครั้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ชื่อหน่วยฝึก (นพ.).....

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ nu. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี /ทำครบถ้วน	มี /ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี /ไม่ได้ทำ	
2. สุทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ข.ภาชนะอุปกรณ์					
29.2	มีการฆ่าเชื้อภาชนะ ภายหลังจากทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน $\geq 85^{\circ}\text{C}$ /แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	อย่างน้อยวิธีใดวิธีหนึ่ง
29.3	ตากภาชนะ (ห้ามขีด) ในที่ตาก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
29.4	โรงตากที่มุงหลังคาที่แสงแดดส่องถึง มิดชิด และสามารถป้องกันสัตว์นำโรค ฝุ่น ละอองฝ่น และไม่วางภาชนะซ้อนทับกันหนาแน่น	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	กรณีไม่ใช่โรงตาก ต้องตากในชั้นวางที่มีปิดป้องกัน สัตว์นำโรคฝุ่นละอองได้
29.5	มีที่จัดเก็บ ทัพพี ตะหลิว ที่มิดชิด และสามารถป้องกันฝุ่น และสัตว์นำโรคสัมผัส ตอมได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่แขวนในที่โล่ง ถ้าจะแขวนในที่โล่งควร wrap ด้วยพลาสติกหรือใส่ถุงซิปปกปิด บริเวณที่สัมผัสอาหารไว้
29.6	มีการจัดเก็บช้อน ส้อม แก้วน้ำ ในตู้ หรือภาชนะที่ปิดมิดชิดสามารถป้องกันฝุ่น และสัตว์นำโรคสัมผัส ตอมได้ ถ้าไม่มีตู้ หรือภาชนะที่ปิดมิดชิด ต้องมีผ้าคลุมกันฝุ่นและแมลง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่ตะกร้ารวมกันตั้งไว้ open air
29.7	มีการจัดเก็บจาน ชาม หม้อ กระทะ ภาชนะเตรียมอาหารใดๆ ในตู้ หรือภาชนะที่ปิดมิดชิดสามารถป้องกันฝุ่น และสัตว์นำโรคสัมผัส ตอมได้ ถ้าไม่มีตู้หรือภาชนะที่ปิดมิดชิด ต้องมีผ้าคลุมกันฝุ่นและแมลง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่วางซ้อนกัน/แขวนไว้ open air
ค.อาคาร สถานที่					
30	สถานที่เตรียม ปปรุง และประกอบอาหาร				
30.1	สถานที่เตรียมและปรุงอาหารแยกเป็น ลัดส่วน ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม สูงจากพื้นมากกว่า 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30.2	สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร ไม่เป็นเหตุทำให้อาหารที่ปรุงแล้วเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย เช่น ไม่เป็นทางเดินผ่าน ไม่ติดกับห้องส้วม หรือ ไม่ใกล้กองขยะ/จุดรวบรวมขยะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30.3	พื้นห้องที่เตรียม/ ปรุงอาหาร ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย ไม่ชำรุด ไม่มีน้ำขัง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30.4	เพดาน หรือผนังของห้องที่เตรียม/ ปรุงอาหาร สะอาด ไม่มีหยากไย่ และคราบสกปรก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30.5	ลักษณะพื้นผิวของโต๊ะที่เป็นพื้นที่สำหรับเตรียม และปรุงอาหาร ทำความสะอาดง่าย ไม่มีคราบสกปรก ภา หรือคราบน้ำมัน (เลือกพื้นผิวอย่างใดอย่างหนึ่ง)				
	<input type="checkbox"/> พื้นสแตนเลส	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> พื้นปูนปูกระเบื้อง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> พื้นไม้และหรือปูหน้าโต๊ะด้วยพลาสติก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30.6	มีพัดลมดูดอากาศ หรือ ระบบการระบายอากาศ กลิ่น ปล่องระบายควันจากการปรุงอาหารที่ใช้งานได้จริง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่พัดลมตั้งพื้นเป่าพัด
30.7	ห้ามมีควันจากการปรุงอาหารคั่งในท้องปรุงอาหาร และ/หรือไม่มีคราบน้ำมันติดที่ผนังห้อง นอกเหนือจากตำแหน่งที่ตั้งเตาไฟ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	สังเกตด้วยตา และการสัมผัสคราบน้ำมัน
30.8	ห้ามใช้ผ้าผืนเดียวเช็ดทุกอย่าง เช่น เช็ดที่ประกอบอาหาร เช็ดมีด เขียง กระทะ จาน ฯลฯ ควรแยกประเภทเป็น ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดโต๊ะ หรือผ้าเช็ดครัว	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

ชื่อหน่วยฝึก (ufl.).....

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ นว. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี/ทำครบถ้วน	มี/ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี/ไม่ได้ทำ	
2. สุทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ค.อาคาร สถานที่					
30.9	สถานที่เตรียม-ประกอบอาหาร บริเวณที่ชะล้าง* มีการทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง และมีตารางบันทึกการทำทำความสะอาดประจำวัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*มีภาชนะรองรับ/พื้นที่ในการชะล้าง
30.10	ไม่มี สัตว์เลี้ยงหรือสัตว์อื่นใด บริเวณห้องเตรียมและปรุงอาหาร (เช่น นก แมว สุนัข มาอาศัย ใกล้ชิดกับคน)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
30.11	ถังรองรับมูลฝอยมีสภาพดี มีถังรองรับแยกขยะเปียก/แห้ง ไม่ รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30.12	บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มี เศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
30.13	ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มี เศษอาหารตกค้าง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
30.14	ไม่ นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		ต้องไม่พบ
30.15	สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31	สถานที่จัดเก็บ และการเก็บอาหารสด อาหาร น้ำดื่ม และน้ำแข็ง				
31.1	มีการแยกเก็บ เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จอย่างเป็นสัดส่วน		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.2	มีตู้เย็นสำหรับใช้แช่อาหาร (สด/ดิบ) แยกต่างหากจาก ตู้เย็นสำหรับอาหารปรุงสำเร็จ/อาหารแห้ง/อาหารสำเร็จรูป		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.3	มีที่วาง/เก็บอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในตู้เก็บมิดชิด หรือ มีฝาปิดมิดชิด หรือ มีการป้องกันการปนเปื้อน (เช่น การปิดปากภาชนะด้วยพลาสติกใส) และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
อาหารสด					
31.4	วัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์สด จัดเก็บในภาชนะมีฝาปิดมิดชิด และแช่ในตู้เย็น/ตู้แช่ ควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C และวางสูงจากพื้นมากกว่า 30 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่สังโพน
31.5	วัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์สด กรณีเตรียมปรุงให้วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.6	วัตถุดิบ ประเภทผัก เก็บในตู้เย็น/ตู้แช่ ควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่า 10 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่สังโพน
31.7	วัตถุดิบ ประเภทผัก เตรียมนำมาปรุง/หั่นแล้ว ใส่ไว้ในภาชนะสะอาด มีฝาปิดมิดชิดและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
อาหารแห้ง					
31.8	อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา หรือสิ่งสกปรก เก็บในภาชนะสะอาดหรือหีบห่อ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
อาหารปรุงสำเร็จ					
31.9	อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการเสิร์ฟประเภท ต้ม แกง มีการ อุ่นร้อน โดยใช้อุณหภูมิสูงกว่า 60 °C จนกระทั่งเสิร์ฟ หรือเสิร์ฟภายใน 2 ชั่วโมง หลังปรุงเสร็จ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ชื่อหน่วยฝึก (นพ.).....

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ นว. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี /ทำครบถ้วน	มี /ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี /ไม่ได้ทำ	
2. สุทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ค.อาคาร สถานที่					
การจัดเก็บ					
31.10	มีการเก็บอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.11	มีตู้เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จและด้านหน้าตู้เป็นกระจกใส สามารถป้องกันฝุ่น แมลงวัน และละอองเสมหะจากผู้ประกอบเลี้ยงได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
น้ำดื่ม					
31.12	ภาชนะบรรจุน้ำดื่ม หรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท (เช่น เทียน้ำ) ต้องสะอาด มีฝาปิด มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.13	น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาดได้มาตรฐานที่หน่วยงานราชการรับรอง เช่น อย.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.14	(ถ้ามี) ภาชนะบรรจุน้ำเช่น cooler น้ำ ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.15	น้ำดื่มบรรจุในภาชนะปิดสนิท (น้ำบรรจุขวดสำเร็จรูปพร้อมดื่ม) ฝาปิดภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก และต้องผ่านมาตรฐาน อย.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	กรณีไม่ได้ดื่มน้ำบรรจุขวดให้บันทึกว่าไม่มี
31.16	น้ำดื่มบรรจุในภาชนะปิดสนิท (น้ำบรรจุขวดสำเร็จรูปพร้อมดื่ม) วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
น้ำใช้					
31.17	น้ำใช้ในโรงประกอบเลี้ยง มีระดับคลอรีนตามมาตรฐาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ค่ามาตรฐาน 0.2-2 ppm หรือต้องมีผลการทดสอบระดับคลอรีนในน้ำด้วยชุดตรวจ อ.31)
31.18	(ถ้ามี) ภาชนะกักเก็บน้ำ เช่น โถง อ่าง ถังบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี ไม่แตกหัก ชำรุดหรือรั่ว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.19	น้ำที่ใช้ในการปรุงอาหาร (อาจจะผ่านการกรองด้วยเครื่องกรองน้ำ) เก็บบรรจุในภาชนะปิดสนิท (มีฝาปิด) และวางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.20	เครื่องกรองน้ำ เครื่องทำน้ำเย็น ผ่านการประเมินรับรองตามวงรอบของเครื่อง กรณีท่อส่งน้ำของเครื่องทำน้ำเย็น/เครื่องกรองน้ำ เป็นท่อพลาสติก Food grade ไม่ชำรุด ข้อต่อไม่มีรอยรั่ว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ตรวจสอบการบันทึกการปฏิบัติตามวงรอบ
31.21	ท่อส่งน้ำของเครื่องทำน้ำเย็น หรือ เครื่องกรองน้ำ เป็นท่อพลาสติก หรือ อะลูมิเนียม ไม่ชำรุด ข้อต่อไม่มีรอยรั่ว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
น้ำแข็ง					
31.22	น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิดมิดชิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.23	มีภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับแช่อาหาร (สด/ดิบ) แยกต่างหากจากภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	กรณีไม่มีตู้แช่เย็น/ออกสนาม

ชื่อหน่วยฝึก (นพ.).....

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ นว. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี/ทำครบถ้วน	มี/ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี/ไม่ได้ทำ	
2. สุทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ค.อาคาร สถานที่					
31.24	ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง (ลัง กระบะ กระติก) วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.25	ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง (ลัง กระบะ กระติก) บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขัง เลอะและ หรือวางใกล้ถังขยะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31.26	ภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องไม่แช่อาหาร (สด/ดิบ) หรือ เครื่องดื่มบรรจุขวดสำเร็จรูปพร้อมดื่มใดๆ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ต้องไม่พบ
31.27	ในภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องมีอุปกรณ์ที่สะอาดและมีด้ามจับ (ช้อนตัก แก้วที่มีหูจับ ชั้นที่มีด้ามจับ) สำหรับตัก หรือตักน้ำแข็ง โดยเฉพาะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32	โรงเลี้ยง/สถานที่บริโภคอาหาร				
32.1	พื้น ผนัง โถง สะอาดไม่มีเศษขยะหรือเศษอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32.2	มีอ่างล้างมือพร้อมใช้ และมีสบู่เหลวล้างมืออย่างเพียงพอ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32.3	โถง เก้าอี้ ต้องมีเพียงพอ เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร ขณะนั่งรับประทานอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32.4	มีเครื่องป้องกัน สัตว์ (นก สุนัข แมว เป็นต้น) และแมลงพาหะเข้ามาในพื้นที่ เช่น ตาข่าย เครื่องดักจับ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32.5	โรงเลี้ยง บริเวณที่รับประทานอาหาร มีการทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง และมีตารางบันทึกการทำทำความสะอาดประจำวัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32.6	โรงเลี้ยงขนาดไม่เกิน 100 คน ควรมีจำนวน อย่างน้อย ห้องส้วม 3 ห้อง โถ บัสสวาระ 3 โถ อ่างล้างมือ 3 อ่าง และไม่ชำรุด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*เพิ่มจำนวนห้องส้วม โถ บัสสวาระ และ อ่างล้างมือ อย่างละ 1 แห่ง ทุกจำนวน 100 ที่นั่ง
32.7	ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32.8	ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32.9	ห้องส้วมแยกออกจากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ และบริโภคอาหาร	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
32.10	มีถังรองรับมูลฝอย มีถุงรองรับ มีฝาปิด บริเวณอ่างล้างมือหรือบริเวณใกล้เคียง	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
ง.สิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย					
33	แสงส่องสว่าง (ถ้ามีเครื่องวัดความสว่างอัตโนมัติ ให้ใช้เครื่อง)				
33.1	บริเวณที่แจกจ่ายอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ (หลอดแท่ง LED 20 w 1 หลอด)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(ถ้าไม่มีเครื่องวัดความสว่างของแสง) ให้ใช้การคำนวณด้วยสูตร หาค่าส่องสว่าง (Lux) คิดจาก สูตร Lux = (ปริมาณแสง Lumen*) / (พื้นที่ของห้อง กว้าง x ยาว) หมายเหตุ *ปริมาณแสงรวม = (จำนวนหลอด x lumen แต่ละหลอด)
33.2	บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์ (หลอดแท่ง LED 20 w 2 หลอด)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
33.3	ห้องแช่เย็น ห้องเก็บอาหาร ห้องส้วม แสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์ (หลอดแท่ง LED 10 W 1 หลอดหรือ หลอดกลม LED 10 w 1 หลอด)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ชื่อหน่วยฝึก (นพ.).....

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ นว. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี /ทำ ครบถ้วน	มี /ทำ ไม่ครบถ้วน	ไม่มี / ไม่ได้ทำ	
2. สุทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ง. สิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย					
34	การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย				
34.1	มีตะแกรงสำหรับดักเศษอาหารในน้ำเสยก่อนปล่อยลงบ่อดักไขมัน	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
34.2	มีการกำจัด เศษอาหาร และไขมันในบ่อดักไขมัน อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
34.3	ถังขยะรองรับเศษอาหาร ต้องมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. และมีฝาปิดมิดชิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
34.4	กำจัดเศษอาหารทุกวันหรือเมื่อเต็มถัง และล้างทำความสะอาดถังรองรับฯ หลังจากใช้งาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
34.5	มูลฝอยทั่วไป กำจัดทุกวัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
35	พื้นที่จัดเก็บมูลฝอย มีหลังคา แห่ง สะอาด มีวางระบายน้ำลงบ่อเกรอะ				
36	การป้องกันอัคคีภัย				
36.1	มีการฝึกซ้อมแผนอัคคีภัย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ตรวจสอบการบันทึกการปฏิบัติ
36.2	มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอ ใช้งานได้ดี และติดตั้งในที่เห็นได้ชัด และหยิบใช้ได้สะดวก				
	บริเวณติดตั้งถังกักขังตม อย่างน้อย 1 จุด	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
	โรงเลี้ยง 1 จุด / ชั้น	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ นว. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี/ทำครบถ้วน	มี/ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี/ไม่ได้ทำ	
3. การสุขาภิบาลเพื่อการป้องกันนก หนู แมลง (แมลงวัน แมลงสาป แมลงหวี่) และยุง (ยุงลาย ยุงรำคาญ)					
ก. การทำความสะอาดหน่วยฝึกเป็นประจำสม่ำเสมอ					
37	โรงประกอบเลี้ยง โรงเลี้ยง ทำทุกครั้งที่ประกอบเลี้ยงเสร็จ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
38	ห้องอบรม อย่างน้อย 1 ครั้ง/วัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
39	โรงนอน อย่างน้อย 1 ครั้ง/วัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
40	ห้องน้ำ อย่างน้อย 2 ครั้ง/วัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
41	ท่อระบายน้ำ/คูน้ำ (ขุด ลอก ฉีบน้ำไล) สามารถระบาย น้ำเสียได้ตลอด ไม่คั่งนิ่ง อย่างน้อย 2 ครั้ง/สัปดาห์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ข. การปิดช่องทางเดินตามท่อระบายน้ำ/คูน้ำ รอบๆ ที่พัก (โรงนอน/ห้องอบรม) โรงประกอบเลี้ยง/โรงครัว และห้องน้ำ					
42	ฝาปิดท่อทำด้วยตะแกรง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ชำรุด
43	ฝาปิดท่อทำด้วยปูนซีเมนต์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	แผ่นเต็มทั้งแผ่น ไม่แตกหักชำรุด
ค. การติดตั้งตาข่าย หรือตะแกรง ด้กรองของลมน้ำต่าง					
44	โรงประกอบเลี้ยง โรงเลี้ยง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
45	ห้องอบรม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
46	โรงนอน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ง. การจัดระเบียบภายในหน่วยฝึก/ การจัดการขยะ					
47	จัดระเบียบภายในหน่วยฝึก โรงนอน ไม่ให้รกรุงรัง แออัด และมีอากาศถ่ายเทได้ดี	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	เพื่อลดการเกาะพักของยุงลายและแมลงพาหะ
48	มีการจัดการขยะมูลฝอยเป็นประจำทุกวัน ไม่ให้มีตกค้าง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
49	มีการปิดฝาถังขยะใส่เศษอาหารทุกถัง ตลอดเวลา	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
50	มีการปิดปากถุงขยะและปากถุงวัสดุที่เหลือใช้ ก่อนนำไปทิ้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
51	มีการนำขยะ/ภาชนะบรรจุอาหาร/เศษวัสดุเหลือใช้ ไปทิ้งทุกวัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
จ. การสำรวจแหล่งเพาะพันธุ์ และกำจัดทำลายแหล่งเพาะพันธุ์นั้น					
52	นก (ที่ราบ/ กระจับ/ กระจอก/ นกเขา) (ใต้หลังคา ต้นไม้ใกล้ๆ ที่พัก)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
52.1	(หากพบนก) มีการทำรังในอาคารสถานที่ ให้ทำลายรัง และป้องกันการทำรังซ้ำ และให้นำนกไปปล่อย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ถ้าไม่พบนกทำรัง ข้ามไปข้อถัดไป
53	หนู (หนูหริ่ง หนูผี หนูจิ้ง หนูท้องขาว หนูชะยะ หนูท่อ) (ในโพรงใต้ชายคา หรือใต้พื้นอาคาร)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
53.1	มีการใช้กับดักหนู หรือ กรงดักหนู	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
53.2	มีการใช้ยาเบื่อหนู	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
54	แมลงวัน/ แมลงหวี่ (แหล่งอาหารเหลือทิ้ง/เศษอาหารหรือผลไม้เน่าเสีย)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
54.1	มีการใช้สารเคมีฆ่าหนอนแมลงวัน หรือ ไรยผงบอแรกซ์ ปูนขาว/ ปูนคลอรีน ฆ่าตัวหนอนแมลงวันในกองขยะ หรือแหล่งที่พบ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ต้องคุ้ยขยะก่อนฉีด หรือโรยผง เพราะหนอนแมลงวันจะหลบแดดใต้กองขยะ
54.2	มีการฉีดพ่นสเปรย์สารเคมีฆ่าแมลงวัน/แมลงหวี่	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
54.3	มีการใช้สารเคมีฆ่าตัวอ่อนแมลงหวี่	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
54.4	มีการวางเหยื่อพิษล่อแมลงวัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
54.5	มีการใช้เชือกชุบยาฆ่าแมลงวันห้อยเป็นราว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ชื่อหน่วยฝึก (นพ.).....

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ นว. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี/ทำครบถ้วน	มี/ทำไม่ครบถ้วน	ไม่มี/ไม่ได้ทำ	
3. การสุขาภิบาลเพื่อการป้องกันนก หนู แมลง (แมลงวัน แมลงสาป แมลงหวี่) และยุง (ยุงลาย ยุงรำคาญ)					
54.6	มีการใช้กับดักแมลงวัน หรือ ยางขมุน หรือ กาวดักแมลงวันตัวแก่/แมลงหวี่	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
55	แมลงสาป (คูน้า หรือ ใต้พื้นอาคาร ห้องน้ำ)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
55.1	มีการใช้กับดัก วางเหยื่อล่อ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
55.2	มีการใช้สารเคมีฉีดพ่น	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
55.3	มีการทำลายไข่แมลงสาปด้วยการเผา	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
56	มีการสำรวจดัชนีลูกน้ำยุงลาย อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
56.1	ร้อยละของสถานที่ที่สำรวจพบลูกน้ำยุงลาย (housing index) < 10%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ในสถานที่ 5 แห่ง ได้แก่ ห้องน้ำ ห้องส้วม โรงนอน โรงประกอบเลี้ยง และโรงเลี้ยง และห้องอบรม
56.2	ร้อยละของภาชนะที่สำรวจพบลูกน้ำยุงลาย (container index) < 5%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ทั้งภาชนะในสถานที่ข้างต้น และภาชนะซึ่งน้ำโดยรอบสถานที่ข้างต้น
57	มีการสำรวจแหล่งเพาะพันธุ์ยุง และทำให้สิ้นสภาพการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง				
57.1	ยางรถยนต์เก่า/ใช้เป็นเครื่องช่วยฝึก มีการทำให้สิ้นสภาพการขังน้ำ เพื่อไม่ให้มีน้ำขังและทำไม่ให้เป็นที่หลบเกาะพักของยุง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
57.2	ขยะ/ภาชนะทิ้งล้างที่สามารถขังน้ำได้ เก็บไปทำลายหรือทิ้งในถุงที่มัดปากถุง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
57.3	สิ่งก่อสร้างที่ขังน้ำทิ้งร้าง (เช่น บ่อเลี้ยงปลา อ่างน้ำ โถงเก็บน้ำ) ทำให้น้ำระบายออกได้ โดยไม่ค้างหรือขังไว้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
57.4	น้ำขังในพื้นที่รอบโรงนอน ห้องอบรม โรงเลี้ยง ในระยะรัศมี 20 เมตร มีการปรับพื้นที่ที่กบด้วย กรวด ดิน ทราย ไม่ให้ขังน้ำได้อีก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
57.5	คูน้าหรือทางระบายน้ำ มีการขุดลอกคู คูน้าไล่น้ำเสีย เพื่อให้มีการระบายไหลต่อเนื่อง ไม่ขังค้ำ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
58	มีการใช้ทรายที่มีฟอส (ทรายอะเบท) อย่างถูกต้องเหมาะสมตามหลักวิชาการ				
58.1	มีการตรวจทรายที่มีฟอส ก่อนใส่ในภาชนะเก็บน้ำ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
58.2	ใส่ทรายที่มีฟอสในภาชนะกักเก็บน้ำที่ไม่มีฝาปิดในปริมาณที่ถูกต้องเหมาะสม	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ที่มีฟอส 1 กรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร
58.3	มีการขัดผนังภาชนะก่อนใส่ทรายที่มีฟอส	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ทุก 7 วัน
59	มีการใช้เครื่องกับดักไขยุง (Leo-Trap) ในหน่วยฝึกเพื่อลดปริมาณยุงเกิดใหม่ในหน่วย	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
60	มีการใช้การบูรในบริเวณที่พัก โรงนอน เพื่อลดการพักหลบของยุงในที่พัก อย่างเพียงพอ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
61	มีการพ่นหมอกควันภายในหน่วยฝึกหลังพบผู้ป่วย ด้วยโรคติดต่อ นำโดย ยุงลาย (ใช้เล็คออกอ ไข้ววดข่อยยุงลาย และใช้ซิก้า)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
61.1	พ่นหมอกควันภายในโรงนอน และหรือห้องอบรม และมีการปิดอบห้องไว้ อย่างน้อย 30 นาที	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ชื่อหน่วยฝึก (นพ.).....

แบบประเมินสุขาภิบาลในหน่วยฝึกทหารใหม่ นว. (RTA-SANITATION 1)

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		มี /ทำ ครบถ้วน	มี /ทำ ไม่ครบถ้วน	ไม่มี / ไม่ได้ทำ	
3. การสุขาภิบาลเพื่อการป้องกันนก หนู แมลง (แมลงวัน แมลงสาบ แมลงหวี่) และยุง (ยุงลาย ยุงรำคาญ)					
61.2	พุ่มหมอกควมบริเวณโดยรอบหน่วยฝึกในรัศมี 5-20 เมตร (จากโรงนอน ที่พัก โรงเลี้ยง) เน้นพุ่มในแหล่งเกาะพักของยุง เช่น พุ่มไม้ใบหนาแน่น กองไม้ โรงเก็บของ เป็นต้น	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
61.3	ไม่มีการพุ่มหมอกควมในคูน้ำ หรือทางระบายน้ำ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
62	มีการตัดแต่งกิ่งไม้ ตัดหญ้า ถางป่าบริเวณรอบหน่วยฝึกในรัศมี 5-20 เมตร ให้ลมถ่ายเท แดดส่องถึง ไม่ให้เป็นที่เกาะพักของยุง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
63	ภาชนะกักเก็บน้ำ ได้แก่ โถง อ่าง แท็งค์ มีฝาปิด หรือตาข่ายตาถี่ปิดมิดชิดครบทุกใบ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
64	สุนัข แมว/สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมอื่นใด (มีการให้ที่พัก/ ให้อาหาร/ มีเจ้าของ)				
64.1	การเลี้ยงจะต้องไม่ปะปนในพื้นที่เดียวกับที่ทหารใหม่พักอาศัย	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
64.2	(หากพบในพื้นที่) ต้องมีหลักฐาน การรับวัคซีนป้องกันพิษสุนัขบ้าและการกำจัดเห็บหมัด	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
64.3	(หากพบในพื้นที่) ต้องมีหลักฐาน การกำจัดเห็บหมัด	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
64.4	มีประวัติการทำหมันในสุนัข และแมวในพื้นที่หน่วยฝึก	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
65	หากมีซากสัตว์ตาย นำใส่ถุงขยะสีดำ เพื่อนำทิ้งต่อไป	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

ชื่อหน่วยฝึก (นพ.).....