



RTA-Sanitation v.3

แบบประเมินสุขภาพภิบาลในกองพันจัดตั้งหน่วยฝึกทหารกองประจำการ
และหน่วยทหารระดับกองพัน กองทัพบก
(RTA - Sanitation)



โดย



กองส่งเสริมสุขภาพและเวชกรรมป้องกัน กรมแพทย์ทหารบก

ชื่อหน่วยฝึก (นฝ.)/ ชื่อกอง

พัน.....

.....

กสวป.พบ. 7/8/2566

RTA-Sanitation v.3

ส่วนที่ 2 ข้อมูลจำเพาะ

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		ใช่/ มี /ทำ ครบถ้วน	ใช่/ มี /ทำ ไม่ครบถ้วน	ไม่ใช่/ ไม่มี /ไม่ได้ทำ	
1. กองพันจัดตั้งหน่วยฝึก / กองพัน					
ก. การจัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์					
1	ไม่มีความแออัดหนาแน่น และอากาศถ่ายเทได้ดี (มีการเปิดประตู หน้าต่าง หรือติดตั้งพัดลมเพิ่มเติม) ของสถานที่ที่ต่างๆ ในหน่วยฝึก				
		ไม่แออัด ถ่ายเทดี	ไม่แออัด อบ อ้าว ไม่ถ่ายเท	แออัดและอบอ้าว ไม่ถ่ายเท	
1.1	พื้นที่ห้องอบรม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	เกณฑ์ผ่านต้อง > 4 ตารางเมตร/คน (ถ้ามีการเหลื่อมเวลา ในการเข้าใช้ เพื่อให้จำนวนคนเหมาะสมกับพื้นที่ ถือว่าครบถ้วน)
1.2	โรงนอน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.3	โรงเลี้ยง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	จัดเตรียมเจลแอลกอฮอล์ความเข้มข้นอย่างน้อย 70% สำหรับใช้ลูบมือทำความสะอาดมือ โดยเฉพาะโรงนอนและห้องอบรม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	มีวางในโต๊ะที่หนึ่งเพียงที่เดียวถือว่า มีแต่ไม่ครบถ้วน
3	จัดให้มีอ่างล้างมือและสบู่อย่างเพียงพอ อย่างน้อย 4 แห่ง* (หน้าห้องอบรม โรงนอน โรงเลี้ยง และห้องส้วม) ซึ่งต้องอยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*อย่างน้อยหนึ่งละ 4 อ่างล้างมือ และ ทุกอ่างล้างมือต้องมีสบู่ล้างมือทุกอ่าง
4	จัดให้มีห้องหรือพื้นที่กักกัน แยกเฉพาะส่วนสำหรับผู้ที่มีการป่วย หรือ สงสัยว่าป่วย	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	โดยเฉพาะ จนท. ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกและทหารใหม่ ต้องแยกออกจากทหารใหม่
ข.อาคาร สถานที่ในหน่วยฝึก/ กองพัน					
5	โรงนอน				
5.1	มีการจัดเตียงและตู้บุคคลภายในโรงนอน ไม่ให้ขวางทิศทางลม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ห้ามไม่ให้ตู้บังหน้าต่าง/ ประตู
5.2	มีการติดตั้งตาข่ายเพื่อป้องกันก สัตว์เลื้อยคลาน เข้าสู่โรงนอน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่รวมมุ้งลวด
5.3	โรงนอน ต้องมีแสงสว่าง อย่างน้อย 100 ลักซ์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(ถ้ามี) ใช้เครื่องวัดความสว่างของแสง* หรือ ใช้การคำนวณด้วยสูตรหาค่าส่องสว่าง (Lux) Lux = (ปริมาณแสง Lumen*) / (พื้นที่ของห้อง กว้างx ยาว) หมายเหตุ *ปริมาณแสงรวม = (จำนวนหลอด x lumen หลอด)
5.4	มีการติดตั้งพัดลมใบใหญ่ที่ดูดอากาศจากภายนอก เข้าสู่ในอาคาร เพื่อถ่ายเทอากาศภายในโรงนอน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ถ้าไม่มีพัดลมใบใหญ่ตั้งพื้น หรือติดตั้งเพิ่มที่หน้าต่าง ให้ข้ามไปข้อ 10
5.5	พัดลมภายในโรงนอน สามารถเปิดใช้งานได้ดีทุกตัว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.6	<input type="checkbox"/> โรงนอน ขนาด ≤ 60 เตียง ใช้พัดลม ขนาดใบพัด 18 นิ้ว จำนวน 4 ตัว/ปีกโรงนอน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	หรือ ติดตั้งลูกหมุน ขนาด 22-24 นิ้ว แทนจำนวน 2 ลูก
	<input type="checkbox"/> โรงนอน ขนาด 90-120-150 เตียง พัดลม ขนาดใบพัด 18 นิ้ว จำนวน 6 ตัว /ปีกโรงนอน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	หรือ ติดตั้งลูกหมุน ขนาด 22-24 นิ้ว แทนจำนวน 4 ลูก
6	ห้องอบรม				
6.1	การติดตั้งพัดลมเพดาน และหรือพัดลมติดผนัง ต้องใช้ได้ดีทุกตัว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*พัดลมที่มีอยู่
6.2	ห้องอบรม ต้องมีแสงสว่าง อย่างน้อย 300 ลักซ์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(ถ้ามี) ใช้เครื่องวัดความสว่างของแสง* หรือ ใช้การคำนวณด้วยสูตรหาค่าส่องสว่าง (Lux) Lux = (ปริมาณแสง Lumen*) / (พื้นที่ของห้อง กว้างx ยาว) หมายเหตุ *ปริมาณแสงรวม = (จำนวนหลอด x lumen หลอด)
7	มีการวัดอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ภายในโรงนอน				
7.1	เครื่องวัดที่ติดตั้งทุกตัวพร้อมใช้ได้อย่างถูกต้อง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	อย่างน้อย 1 ครั้ง ก่อนเข้านอน (2000-2100)
7.2	มีการจดบันทึกผลการวัดเป็นประจำทุกคืน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			ผลการประเมิน
		ใช่/ มี /ทำ ครบถ้วน	ใช่/ มี /ทำ ไม่ครบถ้วน	ไม่ใช่/ ไม่มี /ไม่ได้ทำ	
1. กองพันจัดตั้งหน่วยหน่วยฝึก / กองพัน					
ค. การจัดเตรียม จนท.ที่เกี่ยวข้องกับการฝึก					
8	หน่วยฝึกจัดให้มีการอบรม ให้ความรู้ คำแนะนำ แก่เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกทหารใหม่ทุกนาย ก่อนทหารใหม่เข้าฝึก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการฝึก หมายถึง ผู้ฝึก ครูฝึก และผ.ครูฝึก รวมถึง นายสิบพยาบาลประจำหน่วยฝึก
8.1	การป้องกันและควบคุมโรคติดต่อ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.2	การป้องกันและการปฐมพยาบาลผู้ที่มีการเจ็บป่วยจากความร้อน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ง. สิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย					
9	แหล่งน้ำอุปโภค (น้ำใช้)				
(เลือกข้อใดข้อหนึ่ง)	<input type="checkbox"/> มีน้ำอุปโภค (ใช้) มีระดับคลอรีนที่เหมาะสมตามมาตรฐาน ค่ามาตรฐานอยู่ที่ 0.2-2.0 ppm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ต้องมีผลการทดสอบระดับคลอรีนในน้ำ ด้วยชุดตรวจ อ.31)
	<input type="checkbox"/> มีน้ำใช้ มีปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (<i>E.coli</i>) ไม่เกินตามมาตรฐาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ต้องมีผลการทดสอบ E.coli ในน้ำ ด้วยชุดตรวจ อ.11
9.1	ภาชนะที่ใส่องรับกักเก็บน้ำ มีฝาปิดมิดชิด หรือมีถัง/แทงค์น้ำ มีก๊อก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	ห้องส้วม ห้องอาบน้ำ ที่ปัสสาวะ				
10.1	จำนวนห้องน้ำ อย่างน้อย 6 ห้อง ที่ใช้การได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*ตามกฎหมายกระทรวงมหาดไทย ฉบับที่ 63 หัวข้ออาคารอื่นนอกจาก 1-20
10.2	ห้องส้วมอย่างน้อย 6 ห้อง ที่ใช้การได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.3	ปัสสาวะอย่างน้อย 6 โถ ที่ใช้การได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.4	อ่างล้างมืออย่างน้อย 6 อ่าง ที่ใช้การได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.5	ห้องอาบน้ำ หรือ โถปัสสาวะ หรือ ห้องส้วม ต้องไม่มีกลิ่นเหม็น แลดูสะอาด และไม่มีน้ำขังใตโถปัสสาวะ/บนพื้นห้อง/ส้วม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ถ้าจุดใดจุดหนึ่งมีกลิ่นเหม็น >1 จุด หรือไม่สะอาด ถือว่า ไม่ผ่าน
10.6	ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องมีแสงสว่าง 100 ลักซ์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(ถ้ามี) ใช้เครื่องวัดความสว่างของแสง* หรือ ใช้การคำนวณด้วยสูตรหาค่าส่องสว่าง (Lux) Lux = (ปริมาณแสง Lumen*) / (พื้นที่ของห้อง กว้างx ยาว) หมายเหตุ *ปริมาณแสงรวม = (จำนวนหลอด x lumen หลอด)
11	การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย				
11.1	จัดให้มีถังขยะที่มีฝาทรงและมีฝาปิด บริเวณหน้าโรงนอน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.2	จัดให้มีถังขยะที่มีฝาทรงและมีฝาปิด บริเวณหน้าห้องน้ำ/ส้วม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.3	ขยะมีการรวบรวมไปพักบริเวณที่พักขยะ ทุกวัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.4	ถังบริเวณที่พักขยะ เป็นถังที่มีฝาปิดมิดชิด อาจมีกรงกันป้องกันสัตว์คุ้ยเศษ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.5	พื้น บริเวณที่พักขยะ เป็นลานซีเมนต์ มีรางระบายน้ำลงบ่อเกรอะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	การป้องกันอัคคีภัย				
12.1	โรงนอน มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอ ใช้งานได้ดี อย่างน้อย 4 จุดและติดตั้งในที่เห็นได้ชัด หยิบใช้ได้สะดวก (*พิจารณาพื้นที่ติดตั้งตาม กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน เกี่ยวกับการป้องกันและระงับอัคคีภัย พ.ศ.2555)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.2	มีการฝึกซ้อมป้องกันอัคคีภัย/ ดับเพลิง ภายในหน่วยอย่างน้อย 3 เดือนครั้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	หรือตามวงรอบที่หน่วยกำหนด
2. สู่ทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ก.เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สู่ทกรรม					
13	จนท. ได้รับการตรวจสุขภาพทุก 6 เดือนและมีหลักฐานผลการตรวจสุขภาพยืนยันว่า ปกติ (กรณีมีผลผิดปกติ แต่ไม่มีผลยืนยันการรักษาว่า หายเป็นปกติ = ไม่ครบถ้วน หรือ ไม่ทำ ขึ้นกับร้อยละของ จนท.สู่ทกรรมที่มีผลผิดปกติ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	กรณีเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สู่ทกรรม มีผลการตรวจสุขภาพทุก 6 เดือน ที่ผิดปกติ ต้องมีหลักฐานแสดงถึง การรักษา ผลการรักษาว่าเป็นปกติแล้ว จึงจะมาปฏิบัติหน้าที่ต่อได้
14	จนท. มีผลการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียบนมือทุกนาย อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	มีผลการตรวจ ด้วยชุดตรวจ SI-2 ไม่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรียทุกนาย

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			ผลการประเมิน
		ใช่/ มี /ทำ ครบถ้วน	ใช่/ มี /ทำ ไม่ครบถ้วน	ไม่ใช่/ ไม่มี /ไม่ได้ทำ	
2. สุทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ก.เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุทกรรม					
15	เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุทกรรมมีสุขอนามัยที่ดี				
15.1	ตัดเล็บสั้น สะอาด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.2	สวมถุงมือ* หยิบจับอาหารที่ปรุงแล้ว หรือใช้ที่คีบอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*ถุงมือสำหรับการประกอบอาหารเท่านั้น (Food grade)
15.3	เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่สุทกรรมแต่งกายเหมาะสมต่อการปฏิบัติหน้าที่ สะอาด (ไม่สวมเครื่องประดับ สวมเสื้อมีแขน สวมหมวกกอกอนามัย ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ* หมวกคลุมผม มีการเปลี่ยนรองเท้าเป็นชนิดหุ้มส้นเพื่อใช้เฉพาะบริเวณโรงประกอบเลี้ยง)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ข.ภาชนะอุปกรณ์					
16	ภาชนะที่ใช้สำหรับการรับประทานอาหาร เช่น ถาดหลุม ช้อน ส้อม แก้วน้ำ และอุปกรณ์สำหรับน้ำดื่ม (ถ้ามีการกินร่วมสำรับ) เช่น เขี่ยกน้ำ				
16.1	สภาพดี สะอาด (ทั้งชิ้น รวมตามจับ) ไม่ขึ้นสนิม ไม่ขึ้นรา ไม่แตกหัก บิ่น ข้ำรูด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ให้ตรวจสอบบัญชี การจำหน่าย สิ่งของที่ชำรุด
16.2	ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่วางบนโต๊ะอาหารต้องเอาส่วนตามขึ้นด้านบน หรือวางนอนเป็นระเบียบ เรียงตามจับไปในทิศทางเดียวกัน ในภาชนะ/กล่องที่ปิดมิดชิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16.3	ภาชนะบรรจุ และช้อนที่ใช้ตัก เครื่องปรุงรสที่สามารถกักครอนได้ ต้องทำด้วยแก้ว หรือวัสดุที่ทนทานต่อการกักครอน กรณีเครื่องปรุงรสที่ไม่สามารถกักครอน เช่น น้ำตาล พริกป่น ถั่วป่น ภาชนะที่ใส่และช้อนตัก ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น พลาสติกคุณภาพดี กระจุก สแตนเลส และต้องมีฝาปิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	เครื่องปรุงรส ต้องสดใหม่ไม่เสื่อมสภาพ ไม่มีรา ไม่มีมด
16.4	เครื่องปรุงรสที่เป็นขวด ต้องมีฝาปิด หากไม่มี ต้องมีถุงพลาสติกครอบปากขวดไว้อย่างมิดชิด เพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อน หรือ ป้องกันแมลงตอม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ใช้ถุงพลาสติกหุ้มห้อยยาง หรือ เปลี่ยนภาชนะที่มีฝา ปิดมิดชิด
17	ภาชนะที่ใช้สำหรับการประกอบอาหาร เช่น เขียง มีด หม้อ กระทะ ทัพพี ตะหลิว				
เขียง					
17.1	เขียง ไม่มีเชื้อราที่หน้าเขียง ขอบเขียง (สังเกตด้วยตาเปล่า)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.2	เขียง ไม่ชำรุด แตกหัก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.3	เขียง มีการแยกใช้ตามประเภทของอาหาร อย่างน้อย 3 ประเภท ได้แก่ เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์ที่สุก ผัก/ผลไม้ ไม่ใช่ปะปนกัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	มีการติดสัญลักษณ์ แยกประเภทอย่างชัดเจน
17.4	เขียงที่ใช้เตรียมอาหาร เมื่อยังไม่ได้ใช้ ให้มีฝาปิดครอบไว้เสมอ (ไม่ใช่ใช้ผ้าหรืออะลูมิเนียมปิดหน้าเขียง)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.5	เขียง มีการทำความสะอาดกลางและขจัดเศษอาหารที่ตกค้าง และตากให้แห้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
มีด					
17.6	มีด ไม่มีสนิม ไม่บิ่น ตามจับไม่ชำรุด หรือขึ้นรา	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.7	มีด มีการแยกใช้ตามประเภทของอาหาร อย่างน้อย 3 ประเภท ได้แก่ เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์ที่สุก ผัก/ผลไม้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	มีการติดสัญลักษณ์แยกประเภทอย่างชัดเจน และแยกที่เก็บในระหว่างการใช้งาน
ภาชนะสำหรับปรุง ประกอบ					
17.8	หม้อ กระทะ ภาชนะเตรียมและปรุงอาหารใดๆ (กะละมัง ชาม ตะกร้า) หูหิ้วหรือด้ามจับ ไม่ชำรุด แตกหัก ร้าว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.9	หม้อ ภาชนะเตรียมและปรุงอาหารใดๆ ที่มีฝาปิด ต้องมีฝาปิดครบทุกใบ และมีการใช้ปิดเมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.10	ทัพพี ตะหลิว ทำด้วยวัสดุที่ไม่ขึ้นรา (กรณีทำด้วยไม้) ไม่มีสนิม (กรณีทำด้วยสแตนเลส) ไม่แตก และ ด้ามจับไม่ชำรุด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			ผลการประเมิน
		ใช่/ มี /ทำ ครบถ้วน	ใช่/ มี /ทำ ไม่ครบถ้วน	ไม่ใช่/ ไม่มี /ไม่ได้ทำ	
2. สุทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ข.ภาษาอนุกรณ์					
18	การล้างภาชนะและการจัดเก็บ				
18.1	ล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดภาชนะ และล้างด้วยน้ำสะอาดแบบน้ำไหล ผ่านอย่างน้อย 2 ครั้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18.2	มีการฆ่าเชื้อภาชนะ ภายหลังจากทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน $\geq 85^{\circ}\text{C}$ /แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	อย่างน้อยวิธีใดวิธีหนึ่ง
18.3	ตากภาชนะ (ห้ามขีด) ในที่ตาก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18.4	โรงตากที่มุงหลังคาที่แสงแดดส่องถึง มิดชิด และ สามารถป้องกันสัตว์นำโรค ผุ่น ละอองฝน และไม่วางภาชนะซ้อนทับกันหนาแน่น	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	กรณีไม่ใช่โรงตาก ต้องตากในชั้นวาง ที่มีปกปิดป้องกันสัตว์นำโรคผุ่นละอองได้
18.5	มีที่จัดเก็บ ทัพพี ตวัค ตะหลิว ที่มิดชิด และสามารถป้องกันผุ่น และสัตว์นำโรคลัมฟัส ตอมได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่แขวนในที่โล่ง ถ้าจะแขวนในที่โล่งควร wrap ด้วยพลาสติกหรือใส่ถุงซิปปกปิดบริเวณที่สัมผัสอาหารไว้
18.6	มีการจัดเก็บช้อน ส้อม แก้วน้ำ ในตู้ หรือภาชนะที่ปิดมิดชิดสามารถป้องกันผุ่น และสัตว์นำโรคลัมฟัส ตอมได้ ถ้าไม่มีตู้ หรือภาชนะที่ปิดมิดชิด ต้องมีผ้าคลุมกันผุ่นและแมลง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่ตะกร้ารวมกันตั้งไว้ open air
18.7	มีการจัดเก็บจาน ชาม หม้อ กระทะ ภาชนะเตรียมอาหารใดๆ ในตู้ หรือภาชนะที่ปิดมิดชิดสามารถป้องกันผุ่น และสัตว์นำโรคลัมฟัส ตอมได้ ถ้าไม่มีตู้หรือภาชนะที่ปิดมิดชิด ต้องมีผ้าคลุมกันผุ่นและแมลง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่วางซ้อนกัน/แขวนไว้ open air
ค.อาคารโรงเลี้ยง โรงประกอบเลี้ยง					
19	สถานที่เตรียม ปรง และประกอบอาหาร				
19.1	โรงเลี้ยง โรงประกอบเลี้ยง ต้องมีแสงสว่าง 100 ลักซ์	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	(ถ้ามี) ใช้เครื่องวัดความสว่างของแสง* หรือ ใช้การคำนวณด้วยสูตรหาค่าส่องสว่าง (Lux) Lux = (ปริมาณแสง Lumen) / (พื้นที่ของห้อง กว้างx ยาว) หมายเหตุ *ปริมาณแสงรวม = (จำนวนหลอด x lumen หลอด)
19.2	สถานที่เตรียมและปรุงอาหารแยกเป็น สัดส่วน ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม สูงจากพื้นมากกว่า 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19.3	เพดาน หรือผนังของห้องที่เตรียม/ ปรุงอาหาร สะอาด ไม่มีหยากไย่ และคราบสกปรก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19.4	ลักษณะพื้นผิวของโต๊ะที่เป็นพื้นที่สำหรับเตรียม และปรุงอาหาร ทำความสะอาดง่าย ไม่มีคราบสกปรก รว 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"/>	
19.5	มีพัดลมดูดอากาศ หรือ ระบบการระบายอากาศ กลิ่น ปล่องระบายควันจากการปรุงอาหารที่ใช้งานได้จริง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่พัดลมตั้งพื้นเป่าพัด
19.6	ห้ามใช้ผ้าผืนเดียวเช็ดทุกอย่าง เช่น เช็ดที่ประกอบอาหาร เช็ดมีด เขียง กระทะ จาน ฯลฯ ควรแยกประเภทเป็น ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดโต๊ะ หรือผ้าขี้ริ้ว	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
19.7	สถานที่เตรียม-ประกอบอาหาร บริเวณที่ชะล้าง* มีการทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง และมีตารางบันทึกการทำความสะอาดประจำวัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*มีภาชนะรองรับ/พื้นที่ในการชะล้าง
19.8	ไม่มีสัตว์เลี้ยงหรือสัตว์อื่นใด บริเวณห้องเตรียมและปรุงอาหาร (เช่น นก แมว สุนัข มาอาศัย ใกล้ชิดกับคน)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
19.9	ถังรองรับมูลฝอยมีสภาพดี มีถุงรองรับแยกขยะเปียก/แห้ง ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
19.10	ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
19.11	สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			ผลการประเมิน
		ใช่/ มี /ทำ ครบถ้วน	ใช่/ มี /ทำ ไม่ครบถ้วน	ไม่ใช่/ ไม่มี /ไม่ได้ทำ	
2. สุทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ค.อาคารโรงเลี้ยง โรงประกอบเลี้ยง					
20	สถานที่จัดเก็บ และการเก็บอาหารสด อาหาร น้ำดื่ม และน้ำแข็ง				
20.1	มีการแยกเก็บ เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ อย่างเป็นสัดส่วน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20.2	มีตู้เย็นสำหรับใช้แช่อาหาร (สด/ดิบ) แยกต่างหากจาก ตู้เย็นสำหรับอาหาร ปรุงสำเร็จ/อาหารแห้ง/อาหารสำเร็จรูป	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20.3	มีที่วาง/เก็บอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในตู้เก็บมิดชิด หรือมีฝาปิดมิดชิด หรือ มีการป้องกันการปนเปื้อน (เช่น การปิดปากภาชนะด้วยพลาสติกใส) และ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
อาหารสด					
20.4	วัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์สด จัดเก็บในภาชนะมีฝาปิดมิดชิด และแช่ในตู้เย็น/ตู้ แช่ ควบคุมอุณหภูมิ < 5 °C และวางสูงจากพื้น > 30 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่สิ่งไหม
20.5	วัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์สด กรณีเตรียมปรุงให้วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20.6	วัตถุดิบ ประเภทผัก เก็บในตู้เย็น/ตู้แช่ ควบคุมอุณหภูมิ < 10 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่สิ่งไหม
20.7	วัตถุดิบ ประเภทผัก เตรียมนำมาปรุง/หั่นแล้ว ใส่ไว้ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มิดชิดและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ใช่ตะกร้าหรือเข่ง
อาหารแห้ง					
20.8	อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา หรือสิ่งสกปรก เก็บในภาชนะสะอาดหรือหีบห่อ และ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
อาหารปรุงสำเร็จ					
20.9	อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการเสิร์ฟประเภท ต้ม แกง มีการอุ่นร้อน โดยใช้อุณหภูมิ > 60 °C จนกระทั่งเสิร์ฟ หรือเสิร์ฟภายใน 2 ชั่วโมง หลังปรุง เสร็จ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
การจัดเก็บ					
20.10	มีการเก็บอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดวางสูงจาก พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20.11	มีตู้เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จและด้านหน้าตู้เป็นกระจกใส สามารถป้องกันฝุ่น แผลงวัน และละอองเสมหะจากผู้ประกอบเลี้ยงได้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
น้ำดื่ม					
20.12	ภาชนะบรรจุน้ำดื่ม หรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท (เช่น เขยือกน้ำ) ต้องสะอาด มีฝาปิด มีก๊อก หรือทางเทรินน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มี ด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20.13	(ถ้ามี) ภาชนะบรรจุน้ำเช่น cooler น้ำ ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20.14	น้ำดื่มบรรจุในภาชนะปิดสนิท (น้ำบรรจุขวดสำเร็จรูปพร้อมดื่ม) วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 15 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
น้ำใช้					
20.15	น้ำใช้ในโรงประกอบเลี้ยง มีระดับคลอรีนตามมาตรฐาน (ค่ามาตรฐาน 0.2-2.0 ppm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ต้องมีผลการทดสอบระดับ คลอรีนในน้ำด้วยชุดตรวจ อ.31)
20.16	(ถ้ามี) ภาชนะกักเก็บน้ำ เช่น โอ่ง อ่าง ถึงบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี ไม่ แตกหัก ขำรุดหรือรื้อ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20.17	น้ำที่ใช้ในการปรุงอาหาร (อาจจะผ่านการกรองด้วยเครื่องกรองน้ำ)เก็บบรรจุ ในภาชนะปิดสนิท (มีฝาปิด) และวางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			ผลการประเมิน
		ใช่/ มี /ทำ ครบถ้วน	ใช่/ มี /ทำ ไม่ครบถ้วน	ไม่ใช่/ ไม่มี / ไม่ได้ทำ	
2. สุทกรรม/ โรงประกอบเลี้ยง/ โรงเลี้ยง					
ค.อาคารโรงเลี้ยง โรงประกอบเลี้ยง					
20.18	เครื่องกรองน้ำ เครื่องทำน้ำเย็น ผ่านการปรับนิบัติบำรุงตามวงรอบของเครื่อง กรณีท่อส่งน้ำของเครื่องทำน้ำเย็น/เครื่องกรองน้ำ เป็นท่อพลาสติก Food grade ไม่ชำรุด ข้อต่อไม่มีรอยรั่ว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ตรวจสอบการบันทึกการปฏิบัติตามวงรอบ
20.19	ท่อส่งน้ำของเครื่องทำน้ำเย็น หรือ เครื่องกรองน้ำ เป็นท่อพลาสติก หรือ อะลูมิเนียม ไม่ชำรุด ข้อต่อไม่มีรอยรั่ว	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
น้ำแข็ง					
20.20	มีภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับใช้แช่อาหาร (สด/ดิบ) แยกต่างหากจากภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	กรณีไม่มีตู้แช่เย็น/ออกสนาม
20.21	ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง (ถัง กระบะ กระติก) วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20.22	ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง (ถัง กระบะ กระติก) บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขัง เฉาะแฉะ หรือวางใกล้ถึงขยะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20.23	ภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องไม่แช่อาหาร (สด/ดิบ) หรือเครื่องดื่ม บรรจุขวดสำเร็จรูปพร้อมดื่มใดๆ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ต้องไม่พบ
20.24	ในภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องมีอุปกรณ์ที่สะอาดและมีด้ามจับ (ช้อนตัก แก้วที่มีหูจับ ชันที่มีด้ามจับ) สำหรับคืบ หรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21	โรงเลี้ยง/สถานที่บริโภคอาหาร				
21.1	มีอ่างล้างมือพร้อมใช้ และมีสบู่เหลวล้างมืออย่างเพียงพอ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21.2	มีเครื่องป้องกัน สัตว์ (นก สุนัข แมว เป็นต้น) และแมลงพาหะเข้ามาในพื้นที่ เช่น ตาข่าย เครื่องดักจับ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21.3	โรงเลี้ยง บริเวณที่รับประทานอาหาร มีการทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง และมีตารางบันทึกการทำความสะอาดประจำวัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21.4	ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21.5	ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21.6	ห้องส้วมแยกออกจากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ และบริโภคอาหาร	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21.7	มีถังรองรับมูลฝอย มีถุงรองรับ มีฝาปิด บริเวณอ่างล้างมือหรือบริเวณใกล้เคียง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
สิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย					
22	การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย				
22.1	มีตะแกรงสำหรับดักเศษอาหารในน้ำเสียก่อนปล่อยลงบ่อดักไขมัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22.2	มีการกำจัด เศษอาหาร และไขมันในบ่อดักไขมัน อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22.3	ถังขยะรองรับเศษอาหาร ต้องมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. และมีฝาปิดมิดชิด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22.4	กำจัดเศษอาหารทุกวันหรือเมื่อเต็มถัง และล้างทำความสะอาดถังรองรับฯ หลังจากใช้งาน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22.5	มูลฝอยทั่วไป กำจัดทุกวัน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23	พื้นที่จัดเก็บมูลฝอย มีหลังคา แห่ง สะอาด มีรางระบายน้ำลงบ่อเกรอะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
24	การป้องกันอัคคีภัย				
24.1	มีการฝึกซ้อมแผนอัคคีภัย อย่างน้อย 6 เดือนครั้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ตรวจสอบการบันทึกการปฏิบัติ
24.2	มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอ ใช้งานได้ดี และติดตั้งในที่เห็นได้ชัด และหยิบใช้ได้ง่าย				
	บริเวณติดตั้งถังกักขังตาม อย่างน้อย 1 จุด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	โรงเลี้ยง 1 จุด / ชั้น	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		ใช่/ มี /ทำ ครบถ้วน	ใช่/ มี /ทำ ไม่ครบถ้วน	ไม่ใช่/ ไม่มี / ไม่ได้ทำ	
3.การสุขาภิบาลเพื่อการป้องกันก หนู แมลง (แมลงวัน แมลงสาบ แมลงหวี่) และยุง (ยุงลาย ยุงรำคาญ)					
ก.การปรับนิตินทรีย์/ กองพัน					
25. การทำความสะอาดหน่วยฝึกเป็นประจำสม่ำเสมอ					
25.1	มีการปรับนิตินทรีย์สิ่งแวดล้อมรอบๆ ที่พัก ห้องอบรม และบริเวณอื่นในกองพัน แลดูสะอาด ไม่มีขยะเกลื่อนกลาด ไม่รกรุงรัง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25.2	ท่อระบายน้ำ/คูน้ำ (ชุด ลอก ฉีดน้ำไล) สามารถระบาย น้ำเสียได้ตลอด ไม่คั่งค้าง อย่างน้อย 2 ครั้ง/สัปดาห์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
26. การปิดช่องทางเดินตามท่อระบายน้ำ/คูน้ำ รอบๆ ที่พัก (โรงนอน/ห้องอบรม) โรงประกอบเลี้ยง/โรงครัว และห้องน้ำ					
	<input type="checkbox"/> ฝาปิดท่อทำด้วยตะแกรง (แนะนำ เพื่อลดการฟุ้งกระจายของยุงรำคาญและยุงลาย)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่ชำรุด
	<input type="checkbox"/> ฝาปิดท่อทำด้วยปูนซีเมนต์	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ไม่แตกหัก ชำรุด
27. การติดตั้งตาข่าย หรือตะแกรง ด้กรองของลมน้ำต่าง เพื่อกันนก (ไม่รวมมุ้งลวด)					
27.1	โรงประกอบเลี้ยง โรงเลี้ยง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27.2	ห้องอบรม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27.3	โรงนอน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ข.การสำรวจแหล่งเพาะพันธุ์ และกำจัดทำลายแหล่งเพาะพันธุ์นั้น					
28	นก (พิราบ/ กระเรียน/ กระจอก/ นกเขา) (ใต้หลังคา ต้นไม้ใกล้ๆ ที่พัก)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
28.1	(หากพบนก) มีการทำรั้วในอาคารสถานที่ ให้ทำลายรัง และป้องกันการทำรังซ้ำ และให้น่านกไปปล่อย	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ถ้าไม่พบการทำรัง ข้ามไปข้อถัดไป
29	หนู (หนูหริ่ง หนูผี หนูจืด หนูท้องขาว หนูชะยะ หนูท่อ) (ในโพรงใต้ชายคา หรือใต้พื้นอาคาร)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
29.1	มีการใช้กับดักหนู หรือ กรงดักหนู	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
29.2	มีการใช้ยาเบื่อหนู	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
30	แมลงวัน/ แมลงหวี่ (แหล่งอาหารเหลือทิ้ง/เศษอาหารหรือผลไม้เน่าเสีย)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
30.1	มีการใช้สารเคมีฆาตกรรมแมลงวัน หรือ โรยผงบอแรกซ์ ปูนขาว/ ปูนคลอรีน ฆ่าตัวหนอนแมลงวันในกองขยะ หรือแหล่งที่พบ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ต้องคุยขะก่อนฉีด หรือโรยผง เพราะหนอนแมลงวันจะหลบแดดได้กองขยะ
30.2	มีการฉีดพ่นสเปรย์สารเคมีฆ่าแมลงวัน/แมลงหวี่	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
30.3	มีการใช้สารเคมีฆ่าตัวอ่อนแมลงหวี่	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
30.4	มีการวางเหยื่อพิษล่อแมลงวัน	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
30.5	มีการใช้เชือกชุบยาฆ่าแมลงวันห้อยเป็นราว	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
30.6	มีการใช้กับดักแมลงวัน หรือ ยางขนุน หรือ กาวดักแมลงวันตัวแก่/แมลงหวี่	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
31	แมลงสาบ (คูน้ำ หรือ ใต้พื้นอาคาร ห้องน้ำ)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
31.1	มีการใช้กับดัก วางเหยื่อล่อ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
31.2	มีการใช้สารเคมีฉีดพ่น	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
31.3	มีการทำลายไข่แมลงสาบด้วยการเผา	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
32	มีการสำรวจดัชนีลูกน้ำยุงลาย อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32.1	ร้อยละของสถานที่ที่สำรวจพบลูกน้ำยุงลาย (housing index) < 10%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ในสถานที่ 5 แห่ง ได้แก่ ห้องน้ำ ห้องส้วม โรงนอน โรงประกอบเลี้ยง และโรงเลี้ยง และห้องอบรม
32.2	ร้อยละของภาชนะที่สำรวจพบลูกน้ำยุงลาย (container index) < 5%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ทั้งภาชนะในสถานที่ข้างต้น และภาชนะข้างน้ำโดยรอบสถานที่ข้างต้น

ลำดับ	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		ใช่/ มี /ทำ ครบถ้วน	ใช่/ มี /ทำ ไม่ครบถ้วน	ไม่ใช่/ ไม่มี / ไม่ได้ทำ	
3.การสุขาภิบาลเพื่อการป้องกันก หนู แมลง (แมลงวัน แมลงสาบ แมลงหวี่) และยุง (ยุงลาย ยุงรำคาญ)					
ข.การสำรวจแหล่งเพาะพันธุ์ และกำจัดทำลายแหล่งเพาะพันธุ์นั้น					
33	มีการสำรวจแหล่งเพาะพันธุ์ยุง และทำให้สิ้นสภาพการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
33.1	ยางรถยนต์เก่า/ใช้เป็นเครื่องช่วยฝึก มีการทำให้สิ้นสภาพการขังน้ำ เพื่อไม่ให้มีน้ำขังและทำให้เป็นที่หลบเกาะพักของยุง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
33.2	ขยะ/ภาชนะทิ้งล้างที่สามารถขังน้ำได้ เก็บไปทำลายหรือทิ้งในถุงที่มิดปากถุง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
33.3	สิ่งก่อสร้างที่ขังน้ำทิ้งร้าง (เช่น บ่อเลี้ยงปลา อ่างน้ำ โถงเก็บน้ำ) ทำให้น้ำระบายออกได้ โดยไม่ค้างหรือขังไว้	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
33.4	พื้นที่น้ำขังรอบโรงนอน ห้องอบรม โรงเลี้ยง ในระยะรัศมี 20 เมตร มีการปรับพื้นที่ที่ลบด้วย กรวด ดิน ทราย ไม่ให้ขังน้ำได้อีก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
33.5	คูน้ำหรือทางระบายน้ำ มีการขุดลอกคู มีคนน้ำไล่น้ำเสีย เพื่อให้มีการระบายไหลต่อเนื่อง ไม่ขังค้าง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
34	มีการใช้มาตรการป้องกันยุงพาหนะที่ถูกต้องเหมาะสม				
34.1	มีการตรวจทรายที่มีฟอส ก่อนใส่ในภาชนะเก็บน้ำ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
34.2	ใส่ทรายที่มีฟอสในภาชนะกักเก็บน้ำที่ไม่มีฝาปิดในปริมาณที่ถูกต้องเหมาะสม	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ทรายที่มีฟอส 1 กรัมต่อน้ำ 10ลิตร
34.3	มีการใช้แบคทีเรียกำจัดลูกน้ำยุงลาย ผสมน้ำเพื่อฉีดพ่นในแหล่งน้ำขัง	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	แบคทีเรีย 1 เม็ดกับน้ำ 200 ลิตร
34.4	มีการขัดผนังภาชนะก่อนใส่ทรายที่มีฟอส	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	ทุก 7 วัน
34.5	มีการใช้เครื่องกักตักไขยุง (Leo-Trap) ในหน่วยฝึกเพื่อลดปริมาณยุงเกิดใหม่ในหน่วย	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
34.6	มีการใช้การบูรในบริเวณที่พัก โรงนอน เพื่อลดการพักหลบของยุงในที่พักอย่างเพียงพอ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
34.7	มีการพ่นหมอกควันภายในหน่วยฝึกหลังพบผู้ป่วย ด้วยโรคติดต่อมาโดยยุงลาย (ไขเลือดออก ไข้ปวดข้อยุงลาย และไข้ช้ำงัก)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
34.8	พ่นหมอกควันบริเวณโดยรอบหน่วยฝึกในรัศมี 5-20 เมตร (จากโรงนอน ที่พัก โรงเลี้ยง)เน้นพ่นในแหล่งเกาะพักของยุง เช่น พุ่มไม้ใบหนาแน่น กองไม้ โรงเก็บของ เป็นต้น	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
34.9	มีการพ่นหมอกควันในคูน้ำ หรือทางระบายน้ำ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
34.10	มีการติดตั้งกึ่งไม้ ดัดหญ้า ถางป่าบริเวณรอบหน่วยฝึกในรัศมี 5-20 เมตร ให้ลมถ่ายเท แดดส่องถึง ไม่ให้เป็นที่เกาะพักของยุง	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
34.11	ภาชนะกักเก็บน้ำ ใดแก โอ่ง อ่าง แท็งค์ มีฝาปิด หรือผ้าปิด หรือตาข่ายตาถี่ ปิดมิดชิดครบทุกใบ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
35	สุนัข แมว/สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมอื่นใด (มีการให้ที่พัก/ ให้อาหาร/ มีเจ้าของ)				
35.1	การเลี้ยงจะต้องไม่ปะปนในพื้นที่เดียวกับที่ทหารใหม่พักอาศัย (โดยเฉพาะในห้องอบรม โรงนอน โรงเลี้ยง)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
35.2	(หากพบในพื้นที่) ต้องมีหลักฐาน การรับวัคซีนป้องกันพิษสุนัขบ้า	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
35.3	มีประวัติการทำหมันในสุนัข และแมวในพื้นที่หน่วยฝึก	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
36	หากมีซากสัตว์ตาย นำใส่ถุงขยะสีดำ เพื่อนำทิ้งต่อไป	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	