**เกณฑ์มาตรฐานโรงเรียนอาหารปลอดภัย**

1. **การสื่อสารและสร้างความร่วมมือ**

๑.๑ **ประกาศนโยบาย “ รร.อาหารปลอดภัย”เป็นลายลักษณ์อักษร**

๑.๒  **มีคณะทำงาน รร.อาหารปลอดภัย** **( ใช้ ชมรม อย.น้อย ก็ได้ )**

๑.๓  **ป้ายสื่อสารประชาสัมพันธ์** **“ รร.อาหารปลอดภัย”**

1. **การจัดซื้อผักผลไม้ปลอดภัย**

**( ดำเนินการเพียงข้อใดข้อหนึ่งคือ ๒.๑ หรือ ๒.๒ )**

**๒.๑ “ซื้อผักผลไม้ปลอดภัย” ใช้ในห้องครัวโรงเรียน หมายถึง การซื้อผักผลไม้จากแหล่งปลูกที่ได้รับการรับรอง GAP หรือ เกษตรอินทรีย์ หรือ ไฮโดรโปรนิก หรือ ที่ โรงเรียนปลูกเอง ( บางโรงเรียนมียุวเกษตร ปลูกผักผลไม้ปลอดภัยใน รร. )หรือ แหล่งปลูกที่ เกษตรจังหวัด / เกษตรอำเภอรับรองหรือ แหล่งปลูกที่ คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยมหิดลรับรอง โดยกำหนดการใช้ผักผลไม้ปลอดภัย คือ อย่างน้อย 50% ของทั้ง ชนิด และ ปริมาณ เช่น ในห้องครัว รร.ใช้ผักผลไม้ทั้งหมด 28 ชนิด วันละประมาณ 46 กิโลกรัม คือ ต้องใช้ผักผลไม้ปลอดภัย อย่างน้อย 14 ชนิด และอย่างน้อยวันละ 23 กิโลกรัม เป็นต้น**

**๒.๒ เจ้าหน้าที่ของกระทรวงสาธารณสุขสุ่มตรวจผักผลไม้ในห้องครัวของโรงเรียน ด้วย Test kit ๒ ครั้ง/ปี ครั้งละ ๓ ตัวอย่าง พบว่า “ปลอดภัย” ทั้ง ๓ ตัวอย่าง ทั้ง ๒ ครั้ง**

1. **การจัดซื้อวัตถุดิบอื่นๆในห้องครัวของโรงเรียน**

๓.๑ **ซื้อเนื้อหมู /ไก่ /ไข่ ที่มีใบรับรองฟาร์ม หรือ ใบรับรอง “ปศุสัตว์ OK”**

**๓.๒ การขนส่งเนื้อหมู / ไก่/ ไข่ / อาหารทะเล ถูกสุขลักษณะ**

1. **การควบคุมมาตรฐาน**

๓.๑ **สุ่มตรวจผักผลไม้และอาหารทะเลในห้องครัวของ รร.ด้วย Test kit**

**๓.๒ ห้องครัว ของ รร.และร้านอาหารใน รร. ผ่านมาตรฐาน CFGT และ No Foam**

๓.๓ **ร้านค้าใน รร.จำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพถูกกฎหมาย**

๓.๔ **สุ่มตรวจอาหาร/ผัก/ผลไม้/น้ำ/น้ำแข็ง/สารปนเปื้อนในอาหาร ในร้านจำหน่ายใน รร.**

๓.๕ **กำหนดบทลงโทษsupplier กรณีส่งวัตถุดิบไม่ปลอดภัยให้ รร.**

**๕. กิจกรรมลดหวาน/มัน/เค็ม ใน โรงเรียน**

**เช่น ไม่มีการขายสแน็คใน รร. หรือ ไม่มีน้ำอัดลมใน รร. เป็นต้น**