

# คู่มือการตรวจสอบคุณภาพนมโรงเรียน จังหวัดพัทลุง



กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทลุง



## คำนำ

การจัดทำคู่มือการตรวจคุณภาพนมโรงเรียน จังหวัดพัทลุง 2564 มีวัตถุประสงค์หลัก เพื่อเป็นแนวทางในการดูแลรักษาคุณภาพนมโรงเรียนในสถานศึกษาในจังหวัดพัทลุง โดยเนื้อหาในคู่มือประกอบด้วย ความรู้ด้านวิชาการ ระเบียบข้อกฎหมาย และประสบการณ์จากการสุ่มประเมินคุณภาพนมโรงเรียนในสถานศึกษาของเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทลุง ใน ปี พ.ศ. 2560 – 2562

สิ่งที่คาดหวังในการจัดทำคู่มือฉบับนี้ คือ ครูผู้รับผิดชอบนมโรงเรียนในสถานศึกษาสามารถศึกษาและทำความเข้าใจในการดูแลคุณภาพนมโรงเรียน และสามารถประกอบการตรวจคุณภาพนมโรงเรียน ก่อให้ประโยชน์ต่อเด็กนักเรียนได้บริโภคนมที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัย นอกจากนี้คู่มือฉบับนี้สามารถนำไปถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ แกนนำนักเรียน หรือ สารวัตรนักเรียน ซึ่งเป็นเครื่องมือที่สามารถช่วยตรวจสอบคุณภาพนมโรงเรียนได้เป็นอย่างดี

จัดทำโดย

ภญ.ฐิติมา ทองสังข์

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทลุง

## สารบัญ

หัวข้อ	หน้า
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มาทำความรู้จักนโมโรงเรียนกันเถอะ</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>● การดูแลคุณภาพนโมโรงเรียนชนิดพาสเจอร์ไรส์</li> <li>1) การดูแลคุณภาพนโมโรงเรียนชนิดพาสเจอร์ไรส์<b>บทบาทผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์นม</b></li> <li>2) การดูแลคุณภาพนโมโรงเรียนชนิดพาสเจอร์ไรส์<b>บทบาทโรงเรียน</b></li> <li>3) ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพนโมโรงเรียนชนิดพาสเจอร์ไรส์</li> </ul>	2-10 2-3 4-6 7-10
<ul style="list-style-type: none"> <li>● การดูแลคุณภาพนโมโรงเรียนชนิดยูเอชที</li> <li>1) การดูแลคุณภาพนโมโรงเรียนชนิดยูเอชที<b>บทบาทโรงเรียน</b></li> <li>2) การดูแลคุณภาพนโมโรงเรียนชนิดยูเอชที<b>บทบาทผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์นม</b></li> <li>3) ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพนโมโรงเรียนชนิดยูเอชที</li> </ul>	11-14 11 12 13-14
<ul style="list-style-type: none"> <li>● แบบฟอร์ม</li> <li>1) แบบฟอร์มบันทึกการตรวจสอบนโมโรงเรียนชนิดพาสเจอร์ไรส์</li> <li>2) แบบฟอร์มบันทึกการตรวจสอบนโมโรงเรียนชนิด ยูเอชที</li> </ul>	15 16
<ul style="list-style-type: none"> <li>● วิธีพับถุงนม</li> </ul>	17
<ul style="list-style-type: none"> <li>● QR CODE คลิปตัวอย่างการตรวจคุณภาพนโมโรงเรียน</li> </ul>	18

# มาทำความรู้จักนมโรงเรียนกันเถอะ

สารอาหารที่สำคัญที่ประกอบในนม

1. **โปรตีน** เป็นสารอาหารที่มีอยู่ในปริมาณสูง มีประโยชน์ในการสร้างเนื้อเยื่อ เลือด กระดูกและอื่น ๆ
2. **แคลเซียม** เป็นสารอาหารที่จำเป็นต่อการเจริญของกระดูกและฟัน ซึ่งมีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตและความสูงของเด็ก

## ชนิดของนมโรงเรียน



นมโรงเรียนชนิดพาสเจอร์ไรส์



นมโรงเรียนชนิดยูเอชที

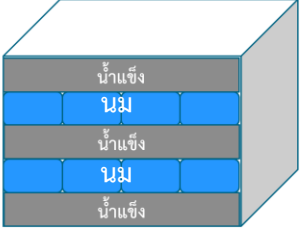
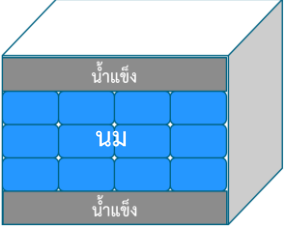

## ความแตกต่างของนมพาสเจอร์ไรส์และนมยูเอชที

ประเด็น	นมพาสเจอร์ไรส์	นมยูเอชที
กรรมวิธีฆ่าเชื้อ*	- อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 63 ° C เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 นาที - อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 72 ° C เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 15 วินาที - ทำให้เย็นทันทีที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 ° C	- อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 133 ° C เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 วินาที - บรรจุในสภาวะปราศจากเชื้อ
การเหลือรอดของจุลินทรีย์	ทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคได้ แต่ยังมีจุลินทรีย์กลุ่มทนความร้อนเจริญได้	ทำลายเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค และสปอร์ของเชื้อจุลินทรีย์ได้
การเก็บรักษา*	อุณหภูมิไม่เกิน 8 ° C ,ระยะเวลาไม่เกิน 10 วัน นับจากวันที่ผลิต	อุณหภูมิห้อง ระยะเวลา 6 - 9 เดือน




\*อ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 เรื่อง นมโค

หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p><b>1. ลักษณะรถขนส่งนม</b> นมพาสเจอร์ไรส์ต้องมีการขนส่งด้วยห้องเย็น และต้องมีบันทึกแสดงการควบคุมอุณหภูมิ (โดยขนส่งเป็นผู้บันทึก) หรือ Data logger สำหรับบันทึกอุณหภูมิ</p> <p><b>รถห้องเย็น</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีเครื่องทำความเย็น และเปิดเครื่องตลอดเวลา</li> <li>- มีฉนวนรักษาอุณหภูมิที่มีประสิทธิภาพ</li> <li>- ติดตั้งม่านพลาสติกที่ประตูขนย้าย</li> <li>- ติดตั้งเครื่องมือวัดและบันทึกอุณหภูมิ (Data logger)</li> <li>- รักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ</li> </ul>	
<p><b>2. รถห้องเย็นขนส่งนมพาสเจอร์ไรส์ต้องมีอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ตลอดการขนส่ง</b> เพื่อรักษาอุณหภูมินมขณะเปิดประตูไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส</p> <p>หมายเหตุ ขณะจอดรถขนส่งนมต้องไม่ดับเครื่องยนต์</p>	
<p><b>3. การจัดเรียงนมบนรถขนส่งนม</b></p>	<p>ต้องจัดเรียงนมไม่ซ้อนทับมากเกินไป และจัดเรียงนมให้มีช่องว่าง เพื่อให้อากาศเย็นไหลเวียนได้สะดวก</p>
<p><b>4. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์/ตัวแทนขนส่ง ต้องส่งนมทุกวัน</b></p>	<p>การขนส่งต้องทำในวันเวลาราชการ/ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษร</p>
<p><b>5. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์/ตัวแทนขนส่ง ต้องเป็นผู้จัดหาตู้เย็นหรือถังแช่สำหรับพาสเจอร์ไรส์ และต้องเป็นถังแช่ที่สะอาดได้มาตรฐาน ไม่ชำรุด และขนาดต้องเหมาะสมกับปริมาณนมโรงเรียน</b></p>	

การดูแลคุณภาพนมโรงเรียนชนิดนมพาสเจอร์ไรส์ บทบาทผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์นม

หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p><b>6.การลงนม</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทำความสะอาดภาชนะรองรับก่อนทุกครั้ง</li> <li>- ทิ้งน้ำและน้ำแข็งที่ค้างอยู่ในภาชนะนั้น</li> <li>- ลงนมอย่างรวดเร็ว</li> </ul>	-
<p><b>7.การจัดเรียงนมในภาชนะที่รองรับ</b></p> <p>7.1.การเรียงน้ำแข็งต้องเหมาะสมเพียงพอกับปริมาณนม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปริมาณนมไม่เกิน 500 ถูง น้ำแข็งต้องเรียงและเกลี่ยให้ทั่วถึงอย่างสม่ำเสมอ ทั้งด้านบนและด้านล่าง ความหนาของน้ำแข็งไม่ควรต่ำกว่า 1 นิ้ว</li> <li>- ปริมาณนมเกิน 500 ถูง ต้องมีน้ำแข็งชั้นกลาง</li> </ul> <p>7.2.น้ำแข็งที่ใช้สำหรับแช่นมต้องสะอาด</p>	<p style="text-align: center;"><b>การจัดเรียงน้ำแข็งในลังนม</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ปริมาณนม 500 ถูงขึ้นไป/ลังน้ำแข็ง 3 ชั้น</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ปริมาณนมไม่เกิน 500 ถูง น้ำแข็งชั้นบนและชั้นล่าง</p> </div> </div>
<p>8.ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์นมเป็นผู้จัดหา<b>เทอร์โมมิเตอร์ (ชนิดก้านเหล็ก)</b> ในการตรวจวัดอุณหภูมิให้กับโรงเรียน (เทอร์โมมิเตอร์ใช้งานได้)</p>	
<p>9.การแต่งกาย และสุลักษณะของผู้ส่งนม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แต่งกายสุภาพสะอาด ใส่กางเกงขายาว</li> <li>- กรณีมีการขึ้นรถขนส่งเพื่อเอานม ต้องมีรองเท้าเปลี่ยน</li> </ul>	<div style="text-align: center;">  <p>การแต่งกายตัวแทนขนส่งที่ถูกสุลักษณะ</p> </div>
<p>10.ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์นมเป็นผู้จัดการการส่งมอบ<b>หลอดนมให้เพียงพอกับจำนวนนม</b></p>	-

## การดูแลคุณภาพนมโรงเรียนชนิดนมพาสเจอร์ไรส์ บทบาทโรงเรียน




หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p><b>1. ตำแหน่งที่วางภาชนะ</b> จุดวางภาชนะใส่นมต้องเป็นบริเวณไม่โดนแสงแดดและความชื้น รวมถึงไม่ภาชนะวางบนพื้น</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">  </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <p style="text-align: center;">จากภาพ เป็นการจัดวางภาชนะในบริเวณที่ไม่เหมาะสม</p>
<p><b>2. เวลาการแจกจ่ายนมเหมาะสมไม่เกิน 1-2 ชม. หลังจากได้รับนม</b> กรณีที่ย่านนมเกินเวลา 1- 2 ชม. ควรมีการสุ่มตรวจอุณหภูมินมอีกครั้งก่อนจ่ายนมโรงเรียน</p>	<p style="text-align: center;">-</p>
<p><b>3. มีระบบการจ่ายนมโรงเรียน</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. นักเรียนได้รับการจ่ายนมอย่างเป็นระบบและบริโภคนมอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่เปิดฝาลังนมนานๆ</li> <li>3.2. นักเรียนดื่มหมดถุงและควรให้ดื่มนมอย่างรวดเร็ว เพื่อป้องกันอุณหภูมินมโรงเรียน เกิน 8 องศาเซลเซียส</li> <li>3.2. นักเรียนต้องดื่มนมด้วยหลอด</li> <li>3.3. นักเรียนต้องไม่บริโภคน้ำแข็งในลังนม</li> <li>3.4. นักเรียนต้องได้รับครบนมตามสิทธิ คือ ได้บริโภคนมทุกวันถ้วน</li> </ol>	<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">การจ่ายนมให้นักเรียนควรเป็นระบบและเป็นระเบียบเรียบร้อย</p>

## การดูแลคุณภาพนมโรงเรียนชนิดนมพาสเจอร์ไรส์ บทบาทโรงเรียน

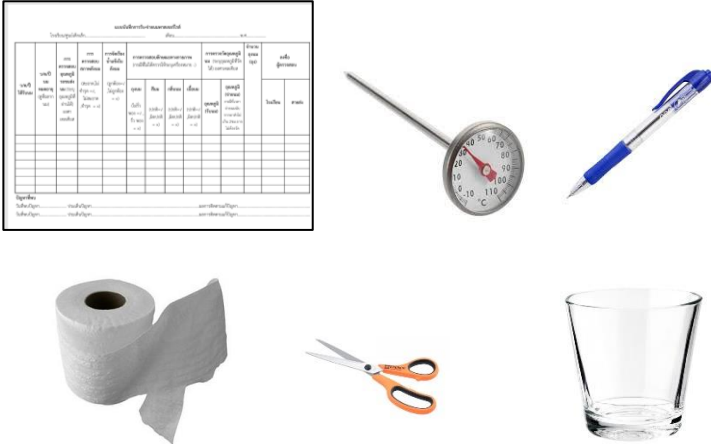





หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p><b>4.การจัดการนมที่เหลือ ได้อย่างเหมาะสม</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิธีที่ 1 สามารถจัดการให้นักเรียนดื่มนมที่เหลือ ให้หมด อย่างเช่น เด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ เด็กน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ เป็นต้น</li> <li>- วิธีที่ 2 จัดเก็บนม อย่างเช่น ใส่ในตู้เย็น โดยจะต้องระบุให้ชัดเจนว่าเป็นนมที่ได้รับวันไหน ซึ่งต้องมั่นใจอุณหภูมินมที่จัดเก็บต้องไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส</li> <li>- วิธีที่ 3 นำมาทำขนม หรือ อาหาร แต่อาจจะผลทำให้คุณค่าโปรตีนของนมลดลง</li> </ul> <p><b>หมายเหตุ</b> ก่อนจัดการนมที่เหลือ ต้องมั่นใจว่าอุณหภูมินมไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส และที่สำคัญ ห้ามให้นำนมกลับบ้าน</p>	<div style="text-align: center;">  <p>นมที่เหลือควรมีการจัดการที่เหมาะสม</p>  <p><u>ตัวอย่าง</u> การนำนมมาแปรรูปเป็นขนม</p> </div>
<p><b>5. การจัดการขยะ (ถุงนมโรงเรียน) ได้อย่างเหมาะสม</b> มีการคัดแยกขยะ การพับถุงนมเพื่อลดขนาดทำให้จัดการได้ง่าย หรือการรีไซเคิลถุงนม เป็นต้น</p>	<div style="text-align: center;">   <p>การพับถุงนม (วิธีภาพถุงนม)</p>   <p>การรีไซเคิลถุงนม</p> </div>




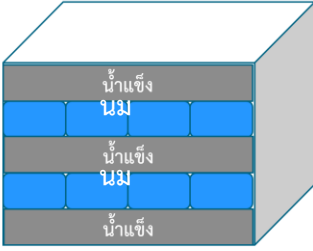
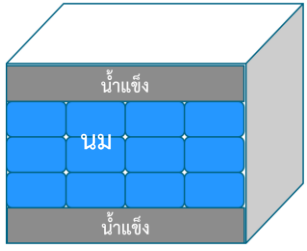
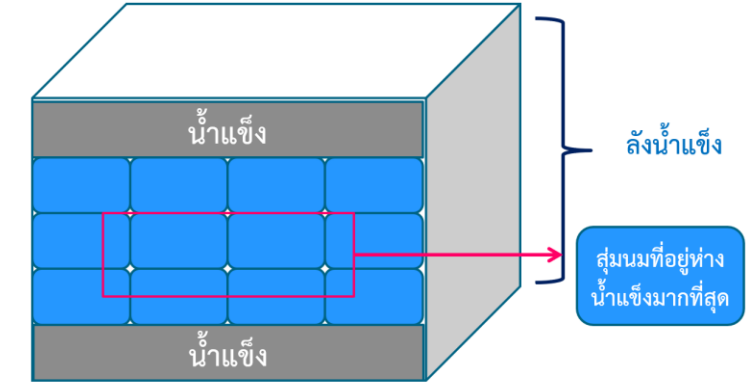
# การดูแลคุณภาพนมโรงเรียนชนิดนมพาสเจอร์ไรส์ บทบาทโรงเรียน

หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p><b>6. การชดเชยนมโรงเรียน จำนวนต้องครบ นมต้องเป็นนมโรงเรียน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถชดเชยนมโรงเรียนเป็นนมชนิดยูเอชที ให้ทำข้อตกลงกับตัวแทนขนส่งไว้ล่วงหน้าเพื่อลดปัญหาการจัดการดูแลรักษาคุณภาพนมโรงเรียน</li> <li>- กรณีชดเชยเป็นนมชนิดพาสเจอร์ไรส์ แต่มีการจัดการที่เหมาะสม เพิ่มภาชนะ/เพิ่มปริมาณน้ำแข็ง</li> </ul>	 <p style="text-align: center;">การชดเชยนมหากมีการจัดการดูแลไม่เหมาะสม อาจมีผลให้นมเสื่อมคุณภาพได้</p>
<p><b>7. การตรวจสอบคุณภาพนมโรงเรียน</b></p> <p>7.1. ตรวจสอบบรรทัดที่ขนส่งว่าได้มาตรฐานและอุณหภูมิรถเกิน 4 องศาเซลเซียสหรือไม่</p> <p>7.2. ตรวจสอบผู้ขนส่งว่าแต่งกายถูกสุขลักษณะ เหมาะสมหรือไม่</p> <p>7.3. ตรวจสอบการลงนม ตั้งแต่ความสะอาดของภาชนะใส่นม การจัดเรียงนม ปริมาณน้ำแข็ง การเปลี่ยนน้ำแข็ง ความสะอาดของน้ำแข็ง</p> <p>7.4. จำนวนนมครบถ้วนหรือไม่</p> <p>7.5. ตรวจสอบฉลากนม</p> <p>7.6. ตรวจสอบอุณหภูมิ พอง รั่วไหม</p> <p>7.7. ตรวจสอบอุณหภูมินม</p> <p>7.8. ตรวจสอบลักษณะทางกายภาพของเนื้อมนม</p> <p><b>หมายเหตุ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การตรวจสอบจะต้องจดบันทึกทุกครั้ง (แบบฟอร์มบันทึกการตรวจคุณภาพนมโรงเรียน)</li> <li>- การตรวจสอบอาจให้ตัวแทนนักเรียน (สรวัดรนมโรงเรียน เป็นผู้ตรวจสอบ)</li> </ul>	<div style="text-align: center;">  <p><b>นักเรียนแกนนำตรวจสอบคุณภาพนมโรงเรียน</b></p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p><b>ตัวอย่างแบบฟอร์มการตรวจสอบคุณภาพนม</b></p> </div>


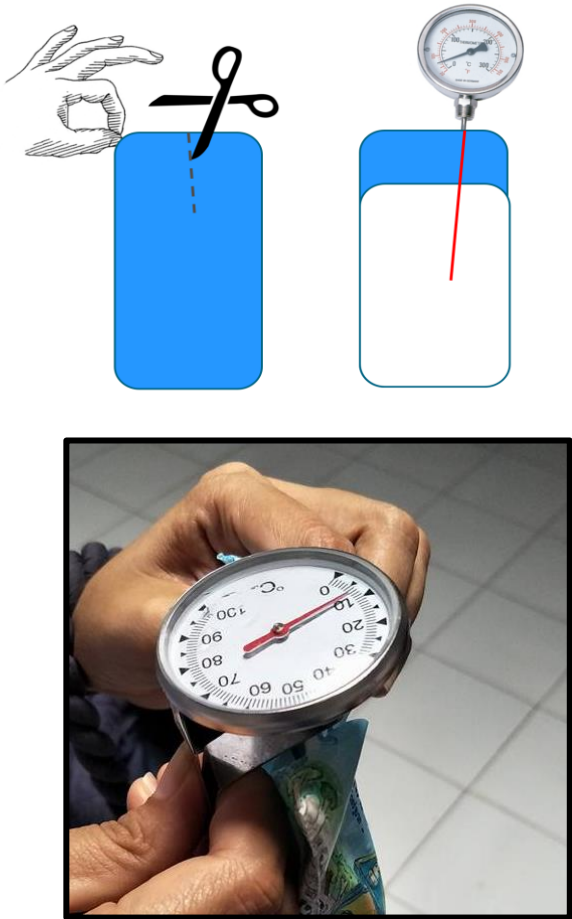
# ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพนมโรงเรียนชนิดนมพาสเจอร์ไรส์

หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p><b>ขั้นตอนที่ 1</b></p> <p>การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการตรวจสอบคุณภาพนม ซึ่งมีดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.แบบฟอร์มบันทึกการตรวจคุณภาพนม</li> <li>1.2.เทอร์โมมิเตอร์</li> <li>1.3.ปากกา/ดินสอ</li> <li>1.4.กรรไกร</li> <li>1.5.กระดาษทิชชู/ผ้าสะอาด</li> <li>1.6.แก้วน้ำใส</li> </ol>	
<p><b>ขั้นตอนที่ 2</b></p> <p>การตรวจสอบอุณหภูมิรถขนส่งนมโรงเรียน รถห้องเย็นขนส่งนมพาสเจอร์ไรส์ต้องมีอุณหภูมิ <b>ไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส</b> ตลอดการขนส่ง เพื่อรักษาอุณหภูมินมขณะเปิดประตูไม่ให้เกิน 8 องศาเซลเซียส</p> <p>(ให้ระบุอุณหภูมิที่ตรวจพบบันทึกในแบบฟอร์มควรมีการตรวจสอบทุกวันหรืออย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง)</p>	
<p><b>ขั้นตอนที่ 3</b></p> <p>การตรวจสอบสภาพภาชนะใส่นม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตรวจสอบความสะอาดภาชนะ ก่อนลงนม</li> <li>- ตรวจสอบภาชนะ ชำรุด หรือ ไม่ได้มาตรฐาน</li> </ul>	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 50%; text-align: center;">  <p>ภาชนะไม่ได้มาตรฐาน</p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;">  <p>ภาชนะชำรุด</p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;">  <p>ภาชนะเหมาะสมกับปริมาณนม</p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;">  <p>ภาชนะสะอาด</p> </div> </div>

# ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพนมโรงเรียนชนิดนมพาสเจอร์ไรส์

หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p style="text-align: center;"><b>ขั้นตอนที่ 4</b> ตรวจสอบจำนวนถุงนม</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ขั้นตอนที่ 5</b> การตรวจสอบการจัดเรียงของน้ำแข็ง</p> <p>5.1. การเรียงน้ำแข็งต้องเหมาะสมเพียงพอกับปริมาณนม ความหนาของน้ำแข็งไม่ควรต่ำกว่า 1 นิ้ว</p> <p>5.2. น้ำแข็งที่ใช้สำหรับแช่นมต้องสะอาด</p>	<p style="text-align: center;"><b>การจัดเรียงน้ำแข็งในลังนม</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ปริมาณนม 500 ถุงขึ้นไป/ลังน้ำแข็ง 3 ชั้น</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ปริมาณนมไม่เกิน 500 ถุงน้ำแข็งชั้นบนและชั้นล่าง</p> </div> </div>
<p style="text-align: center;"><b>ขั้นตอนที่ 6</b> การสุ่มเก็บนมเพื่อตรวจสอบคุณภาพนม</p> <p>การสุ่มเก็บนม ให้เลือกเก็บนมที่มีความเสี่ยงนมบูด หรือนมที่อยู่บริเวณที่ห่างจากความเย็นมากที่สุด</p>	 <p style="text-align: center;">= ถุงนมโรงเรียนชนิดพาสเจอร์ไรส์</p>

# ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพนมโรงเรียนชนิดนมพาสเจอร์ไรส์


หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p style="text-align: center;"><b>ขั้นตอนที่ 7</b></p> <p style="text-align: center;"><b>การตรวจความถูกต้องของฉลากนม</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องหมาย อย.</li> <li>- วันหมดอายุ (สังเกตว่านมหมดอายุ/ใกล้หมดอายุหรือไม่ )</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>ขั้นตอนที่ 8</b></p> <p style="text-align: center;"><b>การตรวจสอบอุณหภูมินม</b></p> <p>4.1.มือจับมุมของถุงนมใช้กรรไกรตัดตรง ด้านบนของถุงนม</p> <p>4.2.จุ่มเทอร์โมมิเตอร์ลงไปให้ลึก แต่ไม่ถึงก้นถุง (การจับเทอร์โมมิเตอร์ จับบริเวณที่เป็นที่จับ จะต้องไม่จับบริเวณที่เป็นก้านเหล็ก หรือที่เป็นเหล็ก เพราะจะมีผลต่ออุณหภูมินม)</p> <p>4.3.อ่านเทอร์โมมิเตอร์ โดยให้เข็มนิ่งแล้วค่อยอ่านผล</p> <p>4.4.การทำความสะอาดเทอร์โมมิเตอร์ ให้ใช้ทิชชูเช็ด หรือ ผ้าสะอาดเช็ด</p>	

# ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพนมโรงเรียนชนิดนมพาสเจอร์ไรส์

หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p style="text-align: center;"><b>ขั้นตอนที่ 9</b></p> <p><b>5.ตรวจสอบลักษณะของนมว่ามีสี กลิ่น รส ผิดปกติหรือไม่</b></p> <p>5.1.รินใส่ภาชนะใส ที่สามารถเห็นเนื้อมันได้อย่างชัดเจน</p> <p>5.2. ดู : ตรวจสอบด้วยตา สีและลักษณะของเนื้อมัน ว่ามีความผิดปกติหรือไม่ เช่น สีเปลี่ยน, เนื้อมันมีลักษณะเป็นฟอง, มียางเหนียวเกิดที่ผิวหน้า มีตะกอนหรือมีการแยกชั้น</p> <p>5.3. ตม : ตรวจสอบด้วยการตมกลิ่น กลิ่นที่ผิดปกติ เช่น กลิ่นไหม้ กลิ่นผลไม้</p> <p>5.4. ชิม : ตรวจสอบด้วยการชิมรสชาติ รสชาติที่บ่งบอกว่านมผิดปกติ เช่น รสเปรี้ยว รสขม กลิ่นหืน</p> <p>หมายเหตุ การตรวจสอบนมด้วยวิธี ดู ตม ชิม ควรทดสอบทุกวัน แม้ว่าอุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส</p>	 <p>ทางกายภาพ สี/เนื้อมัน/ กลิ่น/รส</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>สี</b> : สีผิดปกติ</li> <li><b>เนื้อมัน</b> : มียางเหนียวที่ผิวหน้า/ มีตะกอน/มีการแยกชั้น</li> <li><b>กลิ่น/รส</b> : กลิ่นเหม็นหืน / กลิ่นไหม้ / กลิ่นเปรี้ยว หรือกลิ่นไม่รสผิดปกติ เช่น ขม เปรี้ยว</li> </ul> <p>นมคุณภาพดี      สีเปลี่ยนไป      มีลักษณะเป็นฟอง มียางเหนียวเกิดที่ผิวหน้า      มีตะกอนหรือมีการแยกชั้น</p>

หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p><b>1.ลักษณะรถขนส่งนม</b> นม ยู.เอช.ที. ต้องขนส่งด้วยรถบรรทุกที่มีตู้หรือหลังคา หรือมีผ้าใบปิดมิดชิด โดยบรรจุในลังกระดาษ และไม่ควรร้อนสูงเกิน 10 องศา โดยกล่องนม ไม่ยุบเสียหาย</p>	 <p>รถบรรทุกนมควรปิดมิดชิด</p>
<p><b>2. การจัดส่งนมไปยังโรงเรียนในวันและเวลาราชการให้</b> ทันต่อการแจกจ่ายให้แก่นักเรียน - กรณีนมโรงเรียน นม ยู.เอช.ที. ผู้ประกอบการจัดส่ง ครั้งหนึ่งไม่เกิน 30 วัน</p>	<p>การขนส่งต้องทำในวันเวลาราชการ/ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษร</p>
<p><b>3.การจัดส่งนม ยู.เอช.ที. ผู้ประกอบการต้องจัดหาแผ่นรองรับสินค้าที่เหมาะสมและเพียงพอสำหรับวางผลิตภัณฑ์นม ยู.เอช.ที.</b></p>	
<p><b>4.ผู้ขนส่งนมต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สุภาพ สะอาด เรียบร้อย</b></p>	 <p>การแต่งกายตัวแทนขนส่งที่ถูกสุขลักษณะ</p>

## การดูแลคุณภาพนมโรงเรียนชนิดนมยูเอชที บทบาทโรงเรียน

หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p><b>1.บริเวณการจัดวางนมชนิดยูเอชที</b></p> <p>1.1.สถานที่จัดเก็บที่สะอาดสามารถป้องกันสัตว์พาหะนำโรคโดยบรรจุในลังกระดาษ</p> <p>1.2.ไม่ควรซ้อนลังสูงเกิน ๘ ชั้น หรือกรณีนมกล่องที่ห่อด้วยฟิล์มพลาสติกไม่ควรวางซ้อนกันเกิน ๕ ชั้น</p> <p>1.3.เก็บรักษาในสภาพที่สะอาดบนชั้นยกสูงจากพื้นอย่างน้อย 10 เซนติเมตร</p> <p>1.4.วางเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔๕ องศาเซลเซียส ในสภาพที่ไม่เปียกชื้น ไม่ถูกแสงแดดโดยตรง</p> <p>1.5.ควรวางกล่องให้ชิดกัน อย่าให้มีช่องว่าง เพื่อรับน้ำหนักเท่ากัน</p>	  <p style="text-align: center;">ไม่ควรวางนมบนพื้น</p>
<p><b>2.ข้อแนะนำสำหรับการดูแลรักษานมยูเอชที</b></p> <p>2.1. ห้ามวางสิ่งของทับบนกล่องนม</p> <p>2.2. การแกะเอากล่องนมออกจากลังกระดาษ ไม่ควรใช้ของมีคม เช่น มีด แกะ เพราะอาจทำให้เกิดรอยร้าวได้</p> <p>2.3. ห้ามโยนกล่องหรือลังนม , ห้ามยี่น/นั่งบนกล่องนม</p> <p>2.4. ห้ามแช่กล่องนมในถังน้ำแข็ง เพราะทำให้กล่องเปื่อยยุ่ย เกิดรอยร้าวได้</p>	 <p style="text-align: center;">การแกะกล่องไม่ควรใช้ของมีคม</p>
<p><b>3. การตรวจสอบคุณภาพนมโรงเรียน</b></p> <p>3.1.ตรวจสอบรถที่ขนส่งนมว่าได้มาตรฐาน</p> <p>3.2.ตรวจสอบผู้ขนส่งว่าแต่งกายถูกสุขลักษณะ เหมาะสมหรือไม่</p> <p>3.3.ตรวจสอบจำนวนนมว่าครบถ้วนหรือไม่</p> <p>3.4.ตรวจสอบฉลากนม</p> <p>3.5.ตรวจสอบกล่องนม ย่น บวม หรือไม่</p> <p>3.6.ตรวจสอบลักษณะทางกายภาพของเนื้อมนม</p> <p>หมายเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การตรวจสอบจะต้องจดบันทึก (แบบฟอร์มตรวจสอบคุณภาพนม)</li> <li>- การตรวจสอบอาจให้ตัวแทนนักเรียน (สารวัตรนมโรงเรียนเป็นผู้ตรวจสอบ)</li> </ul>	 <p style="text-align: center;">แบบฟอร์มบันทึกตรวจสอบนม ยูเอชที</p>

# ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพนมโรงเรียนชนิดนมยูเอชที

หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p><b>หัวข้อ</b></p> <p><b>ขั้นตอนที่ 1</b></p> <p><b>การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการตรวจสอบคุณภาพนม ซึ่งมีดังนี้</b></p> <p>1.1.แบบฟอร์มบันทึกการตรวจคุณภาพนม</p> <p>1.2.ปากกา/ดินสอ</p> <p>1.3.กรรไกร</p> <p>1.4.แก้วน้ำใส</p>	<p><b>รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ</b></p> 
<p><b>ขั้นตอนที่ 2</b></p> <p><b>การตรวจสอบรถขนส่งนมโรงเรียน นม ยู.เอช.ที. ต้องขนส่งด้วยรถบรรทุกที่มีตู้หรือหลังคา หรือมีผ้าใบปิดมิดชิด</b></p>	 <p>รถบรรทุกนมควรปิดมิดชิด</p>
<p><b>ขั้นตอนที่ 3</b></p> <p><b>ตรวจสอบจำนวนนม</b></p>	
<p><b>ขั้นตอนที่ 4</b></p> <p><b>ตรวจสอบสภาพกล่องนม</b></p> <p>การตรวจสอบสภาพกล่องนม ให้ตรวจสอบลักษณะของกล่องว่า มีรอยหัก ย่น บวม รั่วซึม เพราะอาจมีผลให้นมบูดได้</p>	



# ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพนมโรงเรียนชนิดนมยูเอชที

หัวข้อ	รายละเอียดเพิ่มเติม/รูปภาพประกอบ
<p style="text-align: center;"><b>ขั้นตอนที่ 5</b> <b>การตรวจสอบฉลากนม</b></p> <p>- เครื่องหมาย อย. - วันหมดอายุ (สังเกตว่านมหมดอายุ/ใกล้หมดอายุหรือไม่)</p> <p>หมายเหตุ วันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุ สังเกตฉลากบนกล่องนม และบนลังที่แพคเกจนม</p>	<p style="text-align: center;"><b>การตรวจสอบฉลากบนกล่องนม</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>ขั้นตอนที่ 6</b> <b>ตรวจสอบลักษณะของนมว่ามีสี กลิ่น รส ผิดปกติหรือไม่</b></p> <p>6.1. รินใส่ภาชนะใส ที่สามารถเห็นนมนได้อย่างชัดเจน</p> <p>6.2. <b>ดู</b> : ตรวจสอบด้วยตา สีและลักษณะของนมนม ว่ามีความผิดปกติ หรือไม่ เช่น สีเปลี่ยน , นมมีลักษณะเป็นฟอง , มียางเหนียวเกิดที่ผิวหน้า มีตะกอนหรือมีการแยกชั้น</p> <p>6.3. <b>ดม</b> : ตรวจสอบด้วยการดมกลิ่น กลิ่นที่ผิดปกติ เช่น กลิ่นไหม้ กลิ่นผลไม้</p> <p>6.4. <b>ชิม</b> : ตรวจสอบด้วยการชิมรสชาติ รสชาติที่บ่งบอกว่านมผิดปกติ เช่น รสเปรี้ยว รสขม กลิ่นหืน</p> <p>หมายเหตุ การตรวจสอบนมด้วยวิธี ดู ดม ชิม ควรทดสอบทุกวัน แม้ว่าอุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส</p>	

แบบบันทึกการรับ-จ่ายนมพาสเจอร์ไรส์

(ฉบับปรับปรุงประจำปีงบประมาณ 2562)

โรงเรียน/ศูนย์เด็กเล็ก.....

เดือน.....พ.ศ.....

ว/ด/ปี ได้รับนม	ว/ด/ปี นม หมดอายุ (ดูที่ฉลาก นม)	การ ตรวจสอบ อุณหภูมิ รถขนส่ง นม (ระบุ อุณหภูมิที่ อ่านได้) องศา เซลเซียส	การ ตรวจสอบ สภาพ ภาชนะใส่นม  (สะอาด,ไม่ ชำรุด =√, ไม่สะอาด ,ชำรุด = x)	การจัดเรียง น้ำแข็งใน ภาชนะใส่นม  (ถูกต้อง=√, ไม่ถูกต้อง = x)	การตรวจสอบลักษณะทางกายภาพ (กรณีที่ไม่ได้ตรวจให้ระบุเครื่องหมาย -)				การตรวจวัดอุณหภูมิ นม (ระบุอุณหภูมิที่วัด ได้) องศาเซลเซียส		จำนวน ถุงนม (ถุง)	ลงชื่อ ผู้ตรวจสอบ	
					ถุงนม  (ไม่รู้ พอง =√, รั่ว พอง = x)	สีนม  (ปกติ=√, ผิดปกติ = x)	กลิ่นนม  (ปกติ=√, ผิดปกติ = x)	เนื้อมนม  (ปกติ=√, ผิดปกติ = x)	อุณหภูมิ (รับนม)	อุณหภูมิ (จ่ายนม) กรณีที่เวลา จ่ายนมนับ จากมาส่งไม่ เกิน 2ชม.อาจ ไม่ต้องวัด		โรงเรียน	สายส่ง

ปัญหาที่พบ

วันที่พบปัญหา..... ประเด็นปัญหา..... ผลการติดตามแก้ปัญหา.....

วันที่พบปัญหา..... ประเด็นปัญหา..... ผลการติดตามแก้ปัญหา.....

แบบบันทึกการรับ-เก็บรักษา-แจกจ่าย นมยูเอชที ที่ โรงเรียน ชื่อโรงเรียน.....อำเภอ.....

การรับนมจากสายส่ง				การเก็บรักษาที่โรงเรียน			การแจกจ่าย					
ชื่อสายส่ง	จำนวนนมที่รับ	วันที่...../...../..... วันที่หมดอายุ...../...../.....		การจัดเรียงกล่องนม (✓/X)			วันที่แจกจ่าย	เวลา	จำนวนที่จ่าย			
		เวลาเริ่ม.....	เวลาเสร็จ.....	พื้นที่	จัดเรียง	มีชั้น						
				สะอาด	ไม่เกิน 10 ชั้น	ยกพื้น	การตรวจสอบก่อนจ่าย (✓/X)					
สภาพรถขนส่ง (✓/X)		การตรวจสอบก่อนจ่าย (✓/X)				สภาพกล่องนม		สภาพน้ำนม*				
สะอาด	มีหลังคา/ผ้าใบคลุม	สภาพกล่องนม		สภาพน้ำนม*				ปกติ(ไม่บวม/ไม่หักย่น/ไม่เปื่อยยุ่ย/ไม่ร่วนซิม)	สี	กลิ่น	รส	เนื้อมนม
		ปกติ	ไม่ปกติ	สีปกติ	กลิ่นปกติ	รสปกติ	เนื้อมนมปกติ					
		บวม	หักย่น	เปื่อยยุ่ย ร่วนซิม								
สรุปผลการตรวจสอบ <input type="checkbox"/> รับ <input type="checkbox"/> ไม่รับ		ลงชื่อผู้ตรวจสอบ.....				ลงชื่อผู้จัดเก็บ.....			สรุปผลการตรวจสอบ <input type="checkbox"/> แจกจ่ายได้ <input type="checkbox"/> แจกจ่ายไม่ได้			
บันทึกเพิ่มเติม.....							ลงชื่อ .....ผู้จ่ายนม					
สรุปผล: จำนวนวันเก็บรักษา.....วัน จำนวนนมที่เหลือ .....กล่อง จัดการโดย.....							ลงชื่อผู้ทดสอบ..... วันที่.....					

หมายเหตุ: \* เกณฑ์การตรวจสอบสภาพน้ำนม ประกอบด้วย

สี ต้องเป็นสีขาวนวล ไม่มีสีผิดปกติ หากพบสีผิดปกติ ให้ระบุลงในช่องบันทึกเพิ่มเติม

กลิ่น ไม่มีกลิ่นผิดปกติ เช่น กลิ่นเหม็นเปรี้ยว เหม็นหืน หากพบกลิ่นผิดปกติ ให้ระบุลงในช่องบันทึกเพิ่มเติม

รส ไม่มีรสผิดปกติ เช่น รสเปรี้ยว ขม เป็นต้น หากพบรสผิดปกติ ให้ระบุลงในช่องบันทึกเพิ่มเติม

เนื้อมนม เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีตะกอน/ก้อนลิม หากพบลักษณะผิดปกติ ให้ระบุลงในช่องบันทึกเพิ่มเติม

อย่าลืม!! หากตรวจรับนมทุกครั้ง แล้วพบความผิดปกติ: ต้องปฏิเสธ

การรับนมทุกครั้ง หรือจังหวัด และสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา

แจ้งต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ผลิตและสายส่ง

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ

## วิธีการพับเก็บถุงนม

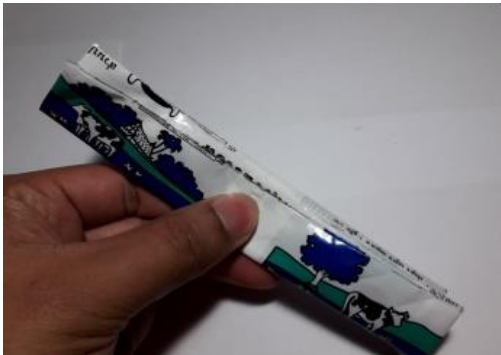
1.รีดถุงนมให้เรียบ



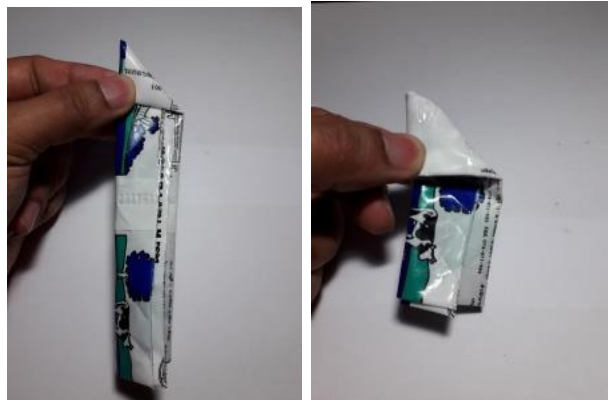
2.พับครึ่งตามแนวยาว



3.พับครึ่งตามแนวยาว ครั้งที่2



4.พับมุมให้เป็นรูปสามเหลี่ยม



5.เว้นปลายไว้พับสามเหลี่ยมให้มีลักษณะเหมือนกัน



6.ใช้ปลายสามเหลี่ยมด้านบางสอดเข้า  
ใต้ฐานสามเหลี่ยมที่หนากว่า



## ประชาสัมพันธ์ คลิปสร้างสรรค์

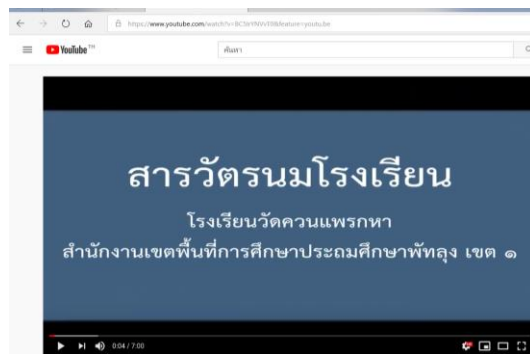
“การตรวจคุณภาพนมโรงเรียน” จังหวัดพัทลุง ประจำปี ๒๕๖๒

ซึ่งได้รับรางวัลชนะเลิศ โครงการประกวดคลิปสร้างสรรค์ “การตรวจคุณภาพนมโรงเรียน”  
ประจำปี ๒๕๖๒

วัตถุประสงค์ – เพื่อเป็นต้นแบบในการตรวจเฝ้าระวังและดูแลรักษาคุณภาพนมโรงเรียน

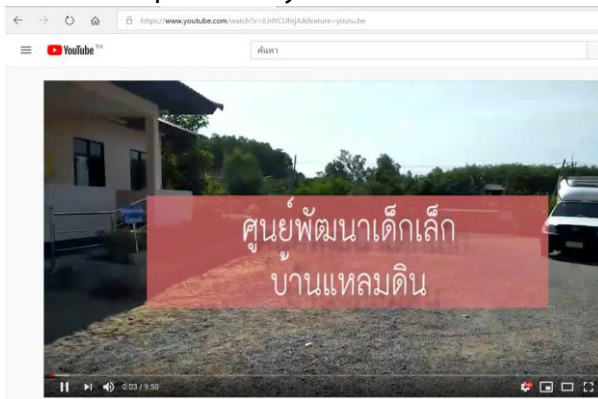
๑. ประเภทโรงเรียนระดับอนุบาล - ประถมศึกษา ได้แก่ โรงเรียนวัดควนแพรกหา

ติดตามได้ทาง <https://www.youtube.com/watch?v=BC5IrYNVvT0&feature=youtu.be>



QR CODE สารวัตนมโรงเรียน  
วัดควนแพรกหา

๒. ประเภทศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก หรือ ระดับอนุบาล รางวัลชนะเลิศได้แก่ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านแหลมดิน  
ติดตามได้ทาง <https://www.youtube.com/watch?v=iUrLYCUhtjA&feature=youtu.be>



QR CODE ศพด.บ้านแหลมดิน