



ประกาศสหกรณ์ร้านค้าโรงเรียนสกลราชวิทยานุกูล
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและแนวปฏิบัติกรรับสินค้าฝากขายของสหกรณ์ร้านค้า
โรงเรียนสกลราชวิทยานุกูล อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร
พ.ศ. ๒๕๖๗

โดยที่เป็นการสมควรประกาศ หลักเกณฑ์ วิธีการ และแนวปฏิบัติกรรับสินค้าฝากขายของสหกรณ์ร้านค้า โรงเรียนสกลราชวิทยานุกูลการควบคุมคุณภาพ เพื่อให้การบริการจำหน่ายสินค้าที่สหกรณ์ร้านค้า มีการจัดการ สุขลักษณะของการจำหน่ายสินค้าและอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ให้ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยและเหมาะสม สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันที่มีโรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวัง เพื่อให้สหกรณ์ร้านค้า ผู้สัมผัสอาหาร และผู้นำสินค้า มาฝากขายปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และมาตรการด้านสุขลักษณะได้อย่างถูกต้อง โดยคำแนะนำจากงานอนามัย และงานโภชนาการโรงเรียนสกลราชวิทยานุกูล จึงออกประกาศ ไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศสหกรณ์ร้านค้าโรงเรียนสกลราชวิทยานุกูล เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และแนวปฏิบัติกรรับสินค้าฝากขายของสหกรณ์ร้านค้าโรงเรียนสกลราชวิทยานุกูล พ.ศ. ๒๕๖๗”

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“สินค้า” หมายความว่า เครื่องอุปโภคบริโภค อุปกรณ์การเรียน สินค้าเบ็ดเตล็ด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำประกอบ หรือปรุงสำเร็จ พร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ที่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ทอด แกง ต้ม ผัด ตุ่น นึ่ง เคี้ยว เผา ย่าง ปิ้ง กวน ฉาบ อบ รมควัน หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ที่ไม่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร เช่น สลัด แชนวิช ซูชิ ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า การจัดการสุขลักษณะของ กระบวนการทำประกอบ หรือปรุงอาหาร การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ให้เหมาะสม สำหรับการนำไปบริโภคตามประเภทของอาหาร

“ภาชนะบรรจุอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วย วิธีการอื่นใด และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

“สินค้าและอาหารปรุงสำเร็จ ห้ามจำหน่าย” หมายความว่า เป็นสินค้าและอาหาร ที่เป็นอันตรายและไม่ ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ สินค้านำเข้าจากต่างประเทศที่ไม่มี อย. สินค้าที่ไม่มีฉลาก ภาษาไทยกำกับ สินค้าไม่ระบุปริมาณส่วนผสม ไม่ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุ ยกเว้น สินค้าและอาหาร ประเภทปรุงสำเร็จใหม่วันต่อวัน หรือมีอายุจัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง ได้ไม่เกิน ๓ วัน

“ผู้ฝากขาย” หมายความว่า

- (๑) ครู นักเรียนและบุคลากรทางการศึกษา ของโรงเรียนสกลราชวิทยานุกูล ที่เป็นสมาชิกผู้ถือหุ้น สหกรณ์ร้านค้าโรงเรียน
- (๒) ครู นักเรียน และบุคลากรทางการศึกษา และบุคคลภายนอกที่ไม่มีหุ้นในสหกรณ์ร้านค้าโรงเรียน

ข้อ ๓ สินค้าและอาหารปรุงสำเร็จ ที่นำมาฝากขาย

- (๑) ต้องไม่ซ้ำกันกับสินค้าที่มีจำหน่ายอยู่ก่อนแล้วหรือเป็นสินค้าประเภทเดียวกัน และถ้าขาดการส่งสินค้าชนิดนั้นนานเกิน ๑ เดือน โดยไม่แจ้งเหตุผล สหกรณ์ร้านค้าขอสงวนสิทธิ์การรับสินค้าจากลูกค้าท่านอื่นได้
- (๒) ถ้าผลิตวันต่อวัน จำหน่ายไม่หมด ให้ผู้ฝากขายเก็บสินค้าคืน สหกรณ์จะคิดอัตราค่าฝากขาย เฉพาะส่วนที่ขายได้เท่านั้น
- (๓) ราคาขาย ไม่ควรเกิน ๒๕ บาท/ชิ้น หากตั้งราคาขายแพงมากเกินไปกว่าราคาตลาด ให้คณะกรรมการสหกรณ์ร้านค้าพิจารณากำหนดราคา หรือ งดจำหน่าย/เปลี่ยนสินค้าอาหารปรุงสำเร็จนั้น
- (๔) ห้ามจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ซ้ำกันกับร้านค้าภายในโรงเรียน เช่น ร้านน้ำปั่น โรงอาหาร ที่ทำสัญญาเช่าจำหน่ายกับโรงเรียนแล้ว
- (๕) สินค้าและอาหารปรุงสำเร็จ ที่มีอายุเก็บได้มากกว่า ๑ วัน ถ้าปรากฏพบว่า มีความผิดปกติของบรรจุภัณฑ์ กลิ่น และสี หรือมีสิ่งปนเปื้อน ผู้ฝากขายต้องรับผิดชอบนำสินค้านั้นมาเปลี่ยนแทนสินค้าที่ได้รับความเสียหาย ตามจำนวนสินค้านั้น

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุอาหาร ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหาร แต่ ละประเภท มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมกับประเภทของอาหาร และต้องสามารถเก็บรักษาอุณหภูมิและคุณภาพของอาหาร ประเภทปรุงสำเร็จให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสมก่อนถึงมือผู้บริโภค และจัดวางในบริเวณที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

ข้อ ๕ สินค้าและอาหารปรุงสำเร็จ ห้ามจำหน่าย ดังต่อไปนี้

- (๑) ลูกอม ทอฟฟี่ หมากฝรั่ง ทุกชนิดที่มีสิ่งหุ้มห่อ
 - (๒) เมล็ดแตงโม เมล็ดฟักทอง เมล็ดมะขามคว่ำ ขนมคลุกน้ำตาล หรือพริกเกลือ
 - (๓) ผลไม้ดอง และอาหารหมักดองทุกชนิด
 - (๔) สินค้าและอาหารที่มีส่วนผสมของผงปรุงรสต่างๆ เช่น ผงชูรส ผงบาบิคิว ผงปาปริก้า ฯลฯ
 - (๕) สินค้าและอาหารสินค้านำเข้าจากต่างประเทศที่ไม่มี อย. สินค้าที่ไม่มีฉลากภาษาไทย
- กำกับ สินค้าไม่ระบุปริมาตรส่วนผสมชัดเจน ไม่ระบุวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุ
- (๖) ห้ามนำสินค้าและอาหารปรุงสำเร็จ ที่หมดอายุหรือนำกลับมาปรุงซ้ำมาจำหน่าย

ข้อ ๖ ผู้ฝากขาย ต้องควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน ดังต่อไปนี้

- (๑) การทำประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยวิธีการใช้ความร้อนที่เหมาะสมในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้พร้อมบริโภค ตามประเภทของอาหาร
- (๒) การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ตามประเภทของอาหาร และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ประเภท ต้ม แกง ตุ่น นึ่ง เป็นต้น

ข้อ ๗ ผู้ฝากขาย ต้องควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ดังต่อไปนี้

- (๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องล้าง วัตถุดิบอาหาร เช่น ผัก ผลไม้ ให้สะอาด เหมาะสมตามประเภทของผัก ผลไม้ และจัดเก็บรักษา

คุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน กรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อที่เกิดจากอาหาร และน้ำเป็นสื่อ ต้องจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรค

(๒) วัตถุดิบประเภทอาหารที่ปรุงสุกพร้อมบริโภค เช่น ข้าว ถั่ว มันฝรั่ง ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนม ที่รอกระบวนการทำประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช่ความร้อน ต้องเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และจัดเก็บในตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

(๓) กระบวนการทำประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช่ความร้อน ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง

(๔) อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช่ความร้อน ต้องจัดเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิของอาหารให้เย็นอยู่เสมอที่อุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส และต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมง ในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ฝากขาย

(๑) ครู นักเรียนและบุคลากรทางการศึกษา ของโรงเรียนสกลราชวิทยานุกูล ที่เป็นสมาชิกผู้ถือหุ้นในสหกรณ์ร้านค้าโรงเรียน อย่างน้อย ๑ หุ้น โดยสหกรณ์คิดอัตราค่าฝากขาย ร้อยละ ๑๕

(๒) ครู นักเรียน บุคลากรทางการศึกษาและบุคคลภายนอก ที่ไม่มีหุ้นในสหกรณ์ร้านค้าโรงเรียน คิดอัตราค่าฝากขาย ร้อยละ ๒๐

(๓) ผู้ฝากขาย สามารถฝากขายสินค้าและอาหารปรุงสำเร็จ ได้ไม่เกิน ๕ ชนิด ต่อ ๑ ท่าน เท่านั้น สหกรณ์ร้านค้าโรงเรียนจะคิดเงินค่าสินค้า ทุกวันศุกร์ (ถ้ามีการเปลี่ยนแปลงจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า)

(๔) ผู้ฝากขายไม่ส่งสินค้าและอาหารปรุงสำเร็จรูป ในจำนวนที่มากเกินไป จนขายไม่หมดใน ๑ วัน โดยเฉพาะอาหารที่มีอายุเก็บเพียง ๑ วัน สหกรณ์ร้านค้าจะไม่รับผิดชอบในกรณีเหลือและอาหารหมดอายุ

ข้อที่ ๙ ในการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๑) อาหารสด มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภคเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม

(๒) อาหารแห้ง ต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบ หรือปรุงอาหารต้องปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหารและยา (อย.)

(๓) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑๐ เวลาเปิดจำหน่ายสินค้าสหกรณ์ร้านค้าโรงเรียนสกลราชวิทยานุกูล

(๑) ช่วงเช้า ๐๗.๐๐ น.- ๐๗.๕๕ น.

(๒) ช่วงหลังเลิกแถวตอนเช้า จนถึงเวลา ๐๘.๓๐ น.

(๓) ช่วงพักกลางวัน เวลา ๑๑.๕๐ น.- ๑๓.๐๐ น.

(๔) ช่วงบ่าย เวลา ๑๔.๐๐ น. เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๗

ว่าที่ ร.ต.

(ดร. สุกิจ ศรีพรหม)

ผู้อำนวยการโรงเรียนสกลราชวิทยานุกูล
วิทยฐานะผู้อำนวยการเชี่ยวชาญ