

รายงานสรุปผลการดำเนินงานเกณฑ์สะอาด ของศูนย์อนามัยที่6 ชลบุรี
เดือนเมษายน 2565

การดำเนินงานด้าน ส.สะอาด บุคลากรศูนย์อนามัยที่6 ได้มีการทำ 5 ส. ทุกวันศุกร์ตอนบ่ายอย่างสม่ำเสมอ เพื่อรักษาความสะอาด เรียบร้อยอยู่เสมอ และยังเป็นการป้องกันการสะสมเชื้อโรค ซึ่งสอดคล้องกับในสถานการณ์โควิด-19 ได้เพิ่มมาตรการการป้องกันโรค โดยมีการเช็ดทำความสะอาดโต๊ะทำงานและอุปกรณ์ของใช้ต่างๆ ทุก 2 ชั่วโมง เพื่อป้องกันการติดเชื้อโควิด-19 อีกด้วย อันก่อให้เกิดบรรยากาศที่น่าอยู่ น่าทำงาน มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย มีความปลอดภัย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- (1) เพื่อให้สถานที่ทำงานให้มีความสะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย ตามหลัก 5ส.
- (2) เพื่อส่งเสริมให้บุคลากรมีจิตสำนึกทัศนคติที่ดีกับความเป็นระเบียบเรียบร้อยและความสะอาดของสถานที่ทำงาน

เป้าหมายผลผลิต

บุคลากรในศูนย์อนามัยที่6

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- (1) บุคลากรในศูนย์อนามัยที่6 ทัศนคติที่ดีในการทำงาน และตระหนักในความสำคัญของ ส สะอาด
- (2) สถานที่ทำงานเป็นระเบียบเรียบร้อย น่าทำงาน และเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน

ผลการดำเนินงาน

พบว่า บุคลากรให้ความร่วมมือ ร่วมแรง ร่วมใจกันรักษาความสะอาดในพื้นที่รับผิดชอบของตนเอง และดูแลความสะอาดพื้นที่ส่วนรวม ได้ดี ปรับปรุงสภาพแวดล้อม ออม อุปกรณ์ของใช้ ในที่ทำงานที่มีการชำรุดเสียหาย

ผลการดำเนินงานแต่ละก้าดังนี้

1.อาคารสถานที่

แบ่งพื้นที่ใช้งานอย่างชัดเจน เป็นสัดส่วนเหมาะสม พร้อมมีป้ายแสดง และมีการปฏิบัติตามมาตรฐาน 5ส มีทัศนียภาพโดยรอบอาคารสะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย มีเส้นทางจราจรชัดเจน ไม่มีการวางสิ่งของกีดขวางบริเวณทางเดิน อาคารสะอาด เรียบร้อย และมีรอบของการทำความสะอาดทุกวันศุกร์บ่าย

2.บริเวณพื้น

พื้นที่ต่างระดับมีสัญลักษณ์บอกความแตกต่าง อยู่ในสภาพดีและมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ มีการเก็บรวบรวม มีการจัดการมูลฝอยทั่วไปที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีภาชนะบรรจุ หรือภาชนะรองรับที่

เหมาะสมและเพียงพอกับปริมาณและประเภทมูลฝอย มีการทำความสะอาดภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับ
ทุกวัน

3.บริเวณที่จัดเก็บวัสดุสิ่งของ

ตู้เก็บของหรือชั้นวางของอยู่ในสภาพดีและสะอาด ติดป้ายแสดงชนิดสิ่งของ มีระเบียบเรียบร้อย

4.บริเวณสถานที่รับประทานอาหาร จำหน่ายอาหาร และเตรียมปรุงประกอบอาหาร

ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
หรือมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

5.ห้องน้ำห้องส้วม

ได้มาตรฐานสุขาภิบาลของกรมอนามัย

6.การควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค

มีการควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค ถูกต้องตามหลักวิชาการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม มีการ
ทำลายแหล่งอาหาร/แหล่งเพาะพันธุ์

ภาพกิจกรรม



