



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ หรือ ๒๗๙๗ โทรสาร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑)

ที่ กท ๐๗๑๔/๗๖๕

วันที่ ๖ ตุลาคม ๒๕๖๔

เรื่อง การตรวจสอบและแก้ไขข้อมูลสถานประกอบการอาหารในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่สำนักอนามัยได้มีหนังสือที่ กท ๐๗๑๔/๑๗๓๐ ลงวันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๔ และหนังสือที่ กท ๐๗๑๔/๕๗๔๗ ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เวียนแจ้งให้สำนักงานเขตเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารและแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ตั้งแต่วันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๔ เป็นต้นมา และให้รายงานผลการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหารเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีข้อมูลสถานประกอบการที่ถูกต้อง ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือสำนักงานเขตดำเนินการ ดังนี้

๑. ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลจำนวนสถานประกอบการกิจการอาหารในพื้นที่เขตในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากข้อมูลในระบบฯ ณ วันที่ ๒๐ ตุลาคม ๒๕๖๔ พบว่ามีจำนวนสถานประกอบการอาหารในกรุงเทพมหานครทั้งสิ้น ๓๓,๗๔๔ ราย แต่ข้อมูลที่สำนักงานเขตรายงานถึงสำนักอนามัยเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปี ๒๕๖๔ มีจำนวนรวมทั้งสิ้น ๒๐,๑๖๖ ราย ดังนั้น หากสำนักงานเขตตรวจสอบแล้วพบว่าข้อมูลสถานประกอบการในระบบฯ ไม่ถูกต้องให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้องเป็นปัจจุบันภายในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ เพื่อสำนักอนามัยจักได้นำยอดตัวเลขจำนวนสถานประกอบการในระบบฯ มาตั้งเป็นค่าเป้าหมายที่ต้องดำเนินการตามตัวชี้วัดจรรยาบรรณกลางประเมินผลปฏิบัติราชการประจำปี ๒๕๖๕ ต่อไป รายละเอียดปรากฏตาม QR Code ที่แนบมาพร้อมนี้

๒. ห้ามมิให้ผู้ใช้งานระบบฯ ทำการลบข้อมูลผู้สัมผัสอาหารที่ยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารออกจากระบบฯ เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อฐานข้อมูลระบบผู้สัมผัสอาหาร และส่งผลกระทบต่อแผนการดำเนินงานจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของสำนักอนามัย กรณีที่สำนักงานเขตได้ลบข้อมูลผู้สัมผัสอาหารรายที่ยังไม่ผ่านการอบรมฯ ออกจากระบบฯ ไปแล้วให้นำเข้าข้อมูลรายนั้นกลับเข้าสู่ระบบใหม่ ทั้งนี้ กรณีที่ผู้สัมผัสอาหารรายใดยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานเขตสามารถจัดอบรมให้กับผู้สัมผัสอาหารได้ตามแนวทางการจัดอบรมฯ รายละเอียดปรากฏตามหนังสือที่ กท ๐๗๑๔/๓๙๒ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๔ หรือแจ้งให้สถานประกอบการสมัครเข้ารับการอบรมได้ที่หน่วยจัดอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับกรมอนามัย หรือเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานที่สำนักอนามัยว่าจ้าง ซึ่งจะเริ่มดำเนินการในเดือนมกราคม ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

๓. มอบหมายให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่เป็นผู้ใช้งานระบบฯ เข้าร่วมกลุ่มไลน์ “BKK Food Safety” เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางในการติดต่อสื่อสารระหว่างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขต กองสุขาภิบาลอาหาร และผู้รับจ้างพัฒนาระบบฯ เพื่อให้สามารถแจ้งปัญหาการใช้งานได้อย่างรวดเร็ว มีประสิทธิภาพ โดยสามารถเข้าร่วมเป็นสมาชิกกลุ่มไลน์ได้จาก QR Code ที่แนบมาพร้อมนี้ ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้นายผดุงศักดิ์ แจ่มดี ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๘๑๓ ๖๘๓๙ เป็นผู้ประสานดำเนินงาน






จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ


(นางวันพร ศรีเลิศ)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

การตรวจสอบข้อมูลสถานประกอบการอาหารในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร

ลำดับ	เรื่อง	ลิงค์/QR Code
1	URL ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร	http://bmafoodsafety.bangkok.go.th/
2	ขั้นตอนการตรวจสอบ แก่ไขข้อมูลสถานประกอบการอาหาร	 https://qr.page/g/tKZzkYx0Y
3	ข้อมูลเปรียบเทียบจำนวนสถานประกอบการอาหารในระบบฯ และจำนวนสถานประกอบการอาหารที่เขตส่งเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปี 2564	 https://qr.page/g/LPIXwRZ6w
4	ข้อมูลรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	 https://qr.page/g/tRFXeJJio
5	ข้อมูลสถานประกอบการที่ปิดการดำเนินงานชั่วคราวจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) แยกรายเขต	 https://qr.page/g/qXdYhU5Ta
6	กลุ่มไลน์ “ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร & BKK Food Safety App”	

ขอเชิญเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่เป็นผู้ใช้งานระบบฯ
เข้าร่วมกลุ่มไลน์ “BKK Food Safety”



๑. วัตถุประสงค์ในการจัดตั้งกลุ่มไลน์ “BKK Food Safety”

- เพื่อเพิ่มช่องทางการติดต่อสื่อสาร สามารถแจ้งปัญหาการใช้งานได้หลากหลายวิธี ทั้งในรูปแบบของข้อความ ไฟล์เอกสาร ไฟล์ภาพ ไฟล์เสียง หรือคลิปวิดีโอ
- เพื่อให้การสนับสนุนการปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และแอปพลิเคชัน BKK Food Safety และสามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ

๒. ข้อกำหนด/แนวทางในการใช้งาน กลุ่มไลน์ “BKK Food Safety” ให้สอดคล้องตามวัตถุประสงค์ เกิดประโยชน์ และเหมาะสมที่สุด ดังนี้

- ส่งข้อความหรือข้อมูลที่ตรงหรือเกี่ยวข้องกับวัตถุประสงค์ของกลุ่ม
- ไม่พูดเรื่องส่วนตัว การเมือง ศาสนา หรือความคิดเห็นเชิงลบ
- ไม่คัดลอกข้อความตลก ต่ำท้อ กล่าวอ้างที่ส่งต่อมาเป็นทอดๆ ส่งเข้ามาในกลุ่ม
- หลีกเลี่ยงการส่งรูปสติ๊กเกอร์ หรือพิจารณาส่งในกรณีที่จำเป็นเท่านั้น
- ไม่เชิญผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องหรือไม่มีคุณสมบัติที่สอดคล้องกับกลุ่มเข้ากลุ่ม