



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๓๑๐๐

วันที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง แนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่ สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้ขออนุมัติจัดสรรงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ให้สำนักงานเขตทุกเขตเป็นค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา เพื่อจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต และสนับสนุนการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา พร้อมทั้งจัดทำแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานด้านการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาเป็นไปในแนวทางเดียวกัน และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น สำนักอนามัยขอความร่วมมือสำนักงานเขตพิจารณาดำเนินการ ดังนี้

๑. ดำเนินการตามแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ รายละเอียดปรากฏใน QR Code ท้ายหนังสือนี้

๒. รายงานผลการดำเนินงานการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ทางระบบสารสนเทศ งานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ทาง <http://bmafoodsafety.bangkok.go.th> โดยรายงานผลการดำเนินงาน

ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๕

ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๕

กรณีสถานศึกษา/โรงอาหารปิดดำเนินการชั่วคราว ให้แจ้งการปิดดำเนินการชั่วคราว ตามแบบรายงานข้อมูลสถานศึกษา/โรงอาหารปิดดำเนินการ รายละเอียดปรากฏใน QR Code ท้ายหนังสือนี้ ให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) : foodsan.bkk@gmail.com

๓. ส่งสำเนารายงานการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ให้กองสุขาภิบาลอาหาร ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) : foodsan.bkk@gmail.com

ทั้งนี้ได้มอบหมายให้นางสาวสุดารัตน์ สุวรรณวงศ์ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๔ เป็นผู้ประสานงานรายละเอียด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



แนวทางการยกระดับ
มาตรฐานอาหารปลอดภัย
ของกรุงเทพมหานคร
(สถานศึกษา)

(นางวันพร ศรีเลิศ)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

แนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

เป้าหมาย

นักเรียนได้บริโภคอาหารในโรงเรียนที่สะอาด ปลอดภัย

ค่าเป้าหมาย

การดำเนินการ	ค่าเป้าหมาย	
	ปีงบประมาณ 2565	ปีงบประมาณ 2566
สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา)	ร้อยละ 100*	ร้อยละ 100
สถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล 1 ถึง ประถมศึกษาปีที่ 6 ดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา)	-	ร้อยละ 10

หมายเหตุ : *ดำเนินการในสถานศึกษา/โรงอาหารที่เปิดดำเนินการ

การดำเนินงาน

ก. กองสุขภาพิบาลอาหาร

1. ดำเนินการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) ดังนี้
 - 1.1 จัดทำแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) โดยจัดทำขั้นตอนการดำเนินงาน แผนการดำเนินงานยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) แบบตรวจต่างๆ และวิธีการติดตามประเมินผลการดำเนินงาน
 - 1.2 แจกแนวทางการดำเนินงานยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) ให้สำนักงานเขตดำเนินการ
 - 1.3 ติดตามตรวจสอบการลงข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขภาพิบาลอาหาร (สถานศึกษา) ของสำนักงานเขต
 - 1.4 สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้
 - รายกิจกรรม
 - รวมทุกกิจกรรม
 - รายเขต
 - ภาพรวมของกรุงเทพมหานคร
2. ติดตามการดำเนินงาน
 - 2.1 จัดทำแบบตรวจติดตามการดำเนินงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา)
 - 2.2 แจกแผนการตรวจติดตามการดำเนินงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) ให้สำนักงานเขตทราบ
 - 2.3 ดำเนินการตรวจประเมินตามแผนฯ

2.4 สรุปผลการตรวจประเมิน

- รายสถานศึกษา
- รายเขต
- ภาพรวม กทม.

3. สรุปผลการพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา)

ข. ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขต ดำเนินการดังนี้

1. จัดทำแผนการดำเนินงานพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) ของสำนักงานเขต โดยกำหนดกลุ่มเป้าหมายที่จะดำเนินการ จำนวนสถานศึกษาที่จะดำเนินการ (เอกสารหมายเลข 1)
2. จัดทำหนังสือแจ้งแผนการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) ให้สถานศึกษาทราบ
3. ดำเนินการตรวจประเมินตามแผนการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) ความถี่การตรวจประเมิน ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง 8 กิจกรรม ได้แก่

ลำดับ	หัวข้อ	วิธีการ	เกณฑ์การผ่าน
1	ตรวจกายภาพ : โรงอาหาร ห้องครัว ห้องสุขา ระบบบำบัดน้ำเสีย และที่พักรถ	แบบประเมินการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา ส่วนที่ 1 แบบตรวจสอบลักษณะ (เอกสารหมายเลข 2)	ผ่าน 50 ข้อ
2	ตรวจระบบกักเก็บน้ำ : รูปแบบระบบกักเก็บน้ำ ความถี่ในการทำความสะอาด กรณีแท็งก์น้ำ บนดินตรวจสอบความสะอาด มีฝาปิดถึงมิดชิด ไม่มีรอยรั่ว รอยแตก	แบบประเมินการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา ส่วนที่ 2 การสุขาภิบาลน้ำดื่ม-น้ำใช้ และนมโรงเรียน (เอกสารหมายเลข 2)	ผ่าน
3	ตรวจตู้กดน้ำดื่ม : ตรวจสอบความสะอาดของตู้กดน้ำดื่มทั้งภายนอกและภายใน ความถี่ในการทำความสะอาดตู้กดน้ำดื่ม บริเวณโดยรอบ และก๊อกน้ำดื่ม	แบบประเมินการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา ส่วนที่ 2 การสุขาภิบาลน้ำดื่ม-น้ำใช้ และนมโรงเรียน (เอกสารหมายเลข 2)	ผ่าน
4	ตรวจการจัดเก็บนมโรงเรียน	แบบประเมินการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา ส่วนที่ 2 การสุขาภิบาลน้ำดื่ม-น้ำใช้ และนมโรงเรียน (เอกสารหมายเลข 2)	ผ่าน
5	ตรวจประวัติผู้สัมผัสอาหารจากทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร : การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร และการตรวจสุขภาพ	ทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร (เอกสารหมายเลข 3)	ไม่พบเชื้อ/ หายป่วย และผ่านการอบรม

ลำดับ	หัวข้อ	วิธีการ	เกณฑ์การผ่าน
6	สุ่มตรวจด้านเคมี (วัตถุอันตราย)	Test kit อย่างน้อย 5 ตัวอย่าง	ผ่าน 100 %
7	สุ่มตรวจด้านจุลชีววิทยา	SI-2 อย่างน้อย 5 ตัวอย่าง (มือ 1 ตย. ภาชนะ 2 ตย. อาหารปรุงสำเร็จ 2 ตย.)	ผ่าน 90 %
8	สุ่มตรวจน้ำบริโภคในครัว	อ. 11 อย่างน้อย 1 ตัวอย่าง (เครื่องกรองน้ำ/น้ำถัง)	ผ่าน 100 %
	สุ่มตรวจน้ำในบ่อพักน้ำ (บนดิน/ใต้ดิน)	อ. 11 อย่างน้อย 1 ตัวอย่าง	ผ่าน 100 %
	สุ่มตรวจน้ำตู้กดน้ำดื่ม (อาคาร)	อ. 11 อย่างน้อย 5 ตัวอย่าง (1 จุด / 1 ตัวอย่าง) กรณีโรงเรียนที่มีตู้กดน้ำดื่มน้อยกว่า 5 จุด ดำเนินการตรวจตู้กดน้ำดื่ม ทุกจุด	ผ่าน 100 %

พร้อมทั้งแจ้งผลการตรวจประเมินให้สถานศึกษาทราบในวันที่ตรวจประเมิน

4. จัดทำหนังสือแจ้งผลให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ เพื่อดำเนินการต่อไป
5. กรณีพบข้อบกพร่อง ดำเนินการตรวจสอบสถานศึกษาซ้ำ เพื่อติดตามผลการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง
6. ลงข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (สถานศึกษา) ทาง <http://bmafodsafety.bangkok.go.th> โดยรายงานผลการดำเนินงาน

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 29 เมษายน 2565

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 29 กรกฎาคม 2565

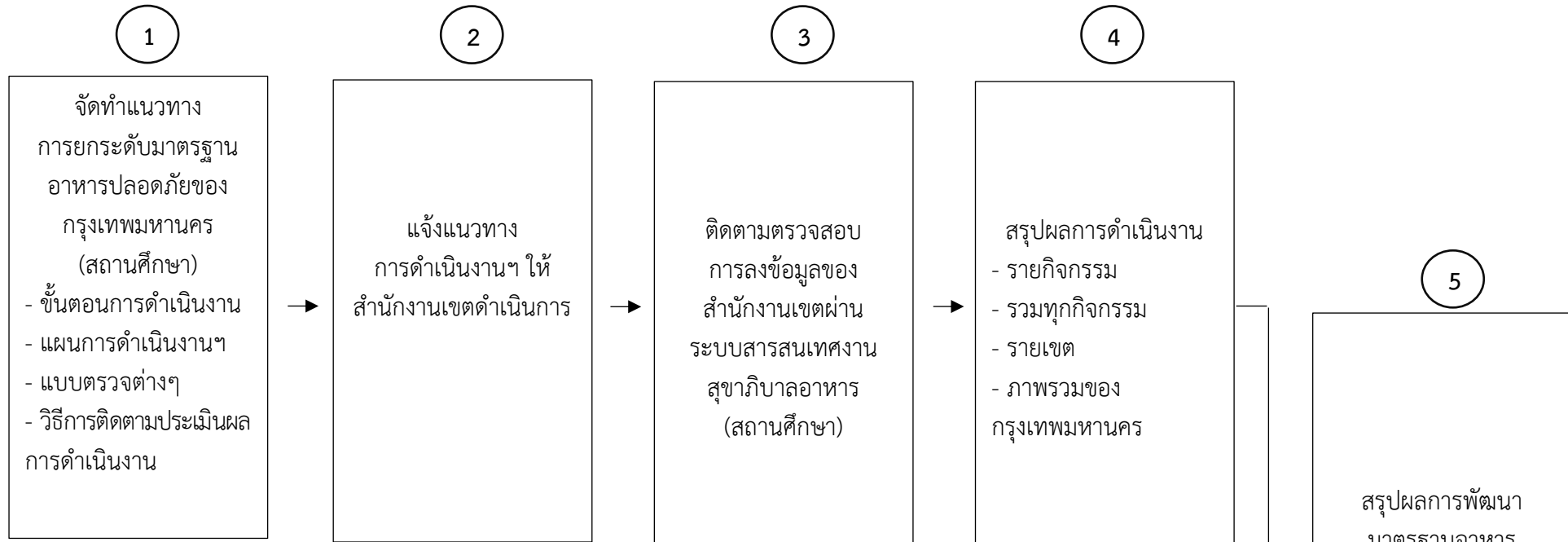
กรณีสถานศึกษา/โรงอาหารปิดดำเนินการชั่วคราว ให้แจ้งการปิดดำเนินการชั่วคราว ตามแบบรายงานข้อมูลสถานศึกษา/โรงอาหารปิดดำเนินการ (เอกสารหมายเลข 4) ให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทาง foodsana.bkk@gmail.com

7. จัดทำบันทึกสรุปผลการดำเนินงานให้ผู้อำนวยการเขตทราบ
8. รายงานผลการดำเนินงานในการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาระดับเขต และระดับกลุ่มเขต

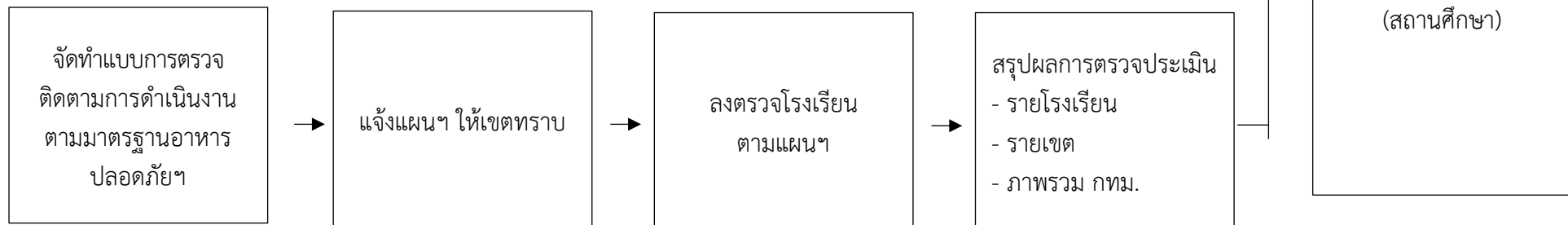
การยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา)

กองสุขาภิบาลอาหาร

1. ดำเนินการ

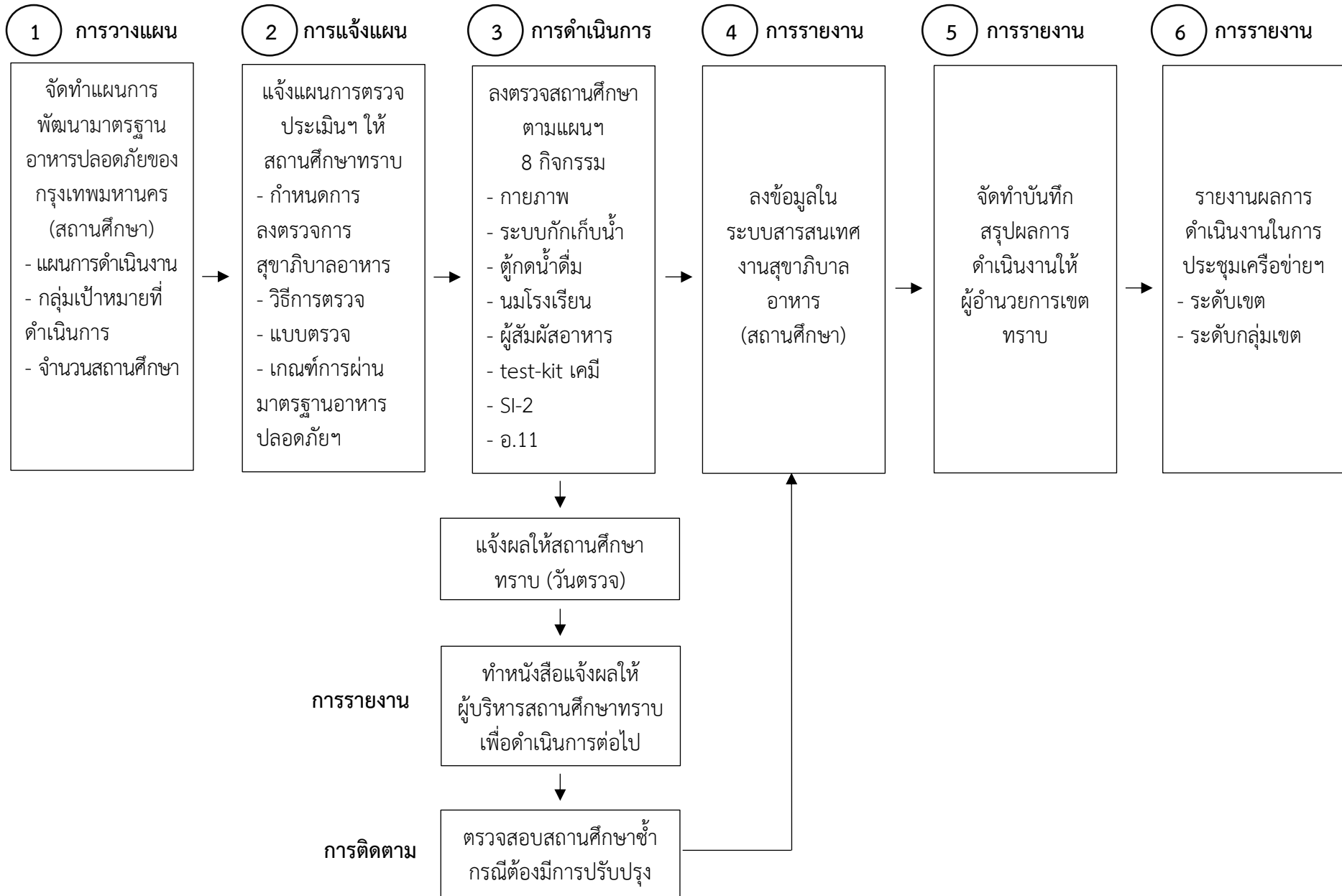


2. ติดตามการดำเนินงาน

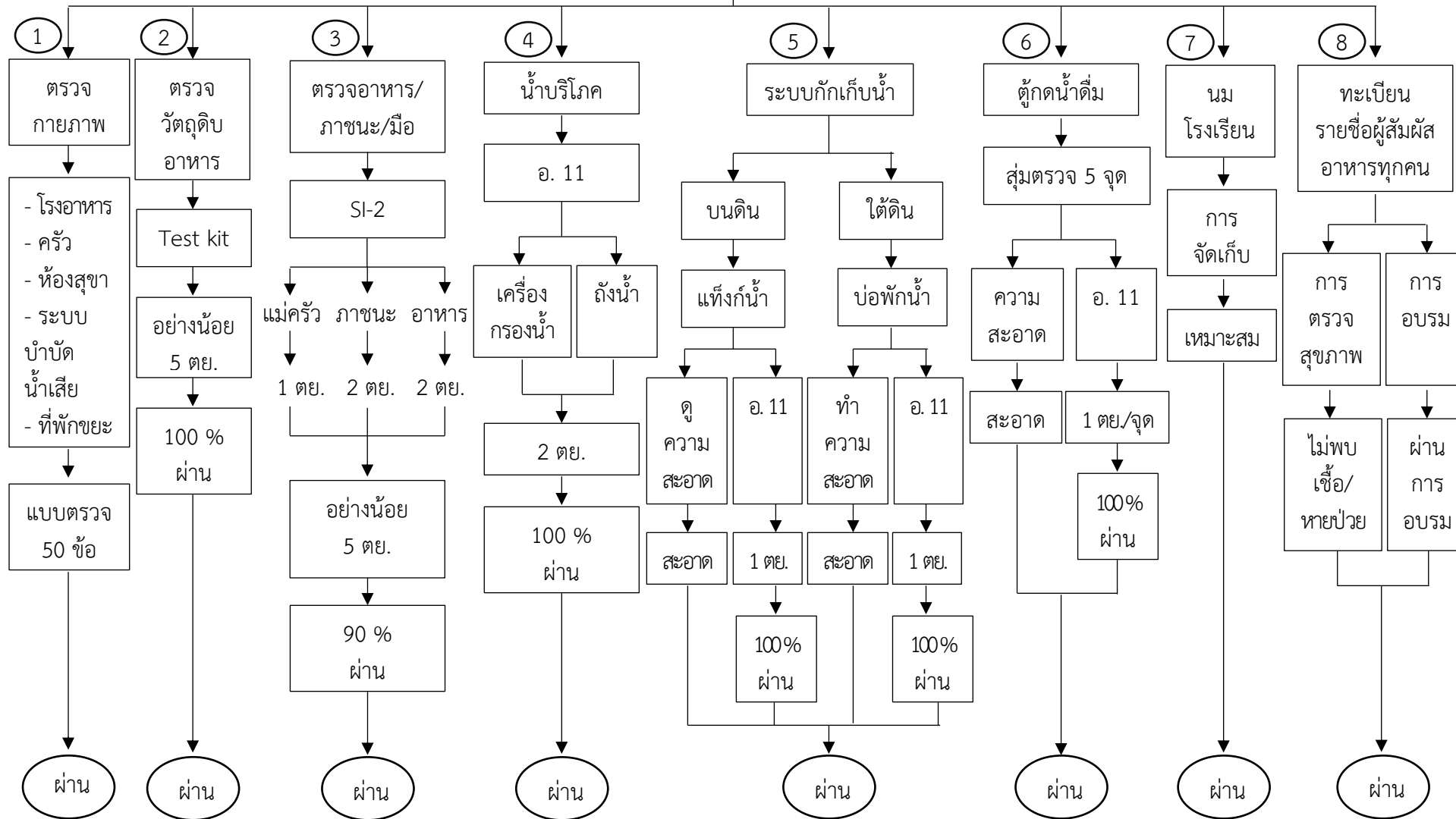


การยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา)

สำนักงานเขต



การยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา)



หมายเหตุ 1. ผ่าน 8 กิจกรรม = ผ่าน → ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา)

2. กรณีโรงเรียนที่มีตู้กดน้ำดื่มน้อยกว่า 5 จุด ดำเนินการตรวจตู้กดน้ำดื่มทุกจุด

ทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร

ชื่อสถานศึกษา

ภาคการศึกษาที่ ปีการศึกษาที่

ชื่อ-นามสกุล	สัญชาติ	เลขประจำตัว ประชาชน/ หนังสือเดินทาง	โทรศัพท์/ อีเมล	การอบรมหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหาร	การตรวจสุขภาพ ประจำปี 9 โรค	ประวัติการได้รับวัคซีน ป้องกันโรคติดเชื้อไวรัส โคโรนา 2019	ประวัติการ ตรวจคัดกรอง ด้วย ATK
				<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน <input type="checkbox"/> ผ่าน หน่วยงานที่จัดอบรม <input type="checkbox"/> กรุงเทพมหานคร เลขบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร..... <input type="checkbox"/> หน่วยงานอื่น ผ่านการอบรม เมื่อวันที่.....	<input type="checkbox"/> ไม่ได้รับการตรวจ <input type="checkbox"/> ได้รับการตรวจ วัณโรค <input type="checkbox"/> ปกติ <input type="checkbox"/> ผิดปกติ ไวรัสตับอักเสบบ <input type="checkbox"/> ปกติ <input type="checkbox"/> ผิดปกติ Rectal swab <input type="checkbox"/> ไม่พบเชื้อ <input type="checkbox"/> พบเชื้อ	เข็มที่ 1 ชื่อวัคซีน..... วันที่/...../..... เข็มที่ 2 ชื่อวัคซีน..... วันที่/...../..... เข็มที่ 3 ชื่อวัคซีน..... วันที่/...../.....	1. ตรวจวันที่/...../..... <input type="checkbox"/> ไม่พบเชื้อ <input type="checkbox"/> พบเชื้อ 2. ตรวจวันที่/...../..... <input type="checkbox"/> ไม่พบเชื้อ <input type="checkbox"/> พบเชื้อ
				<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน <input type="checkbox"/> ผ่าน หน่วยงานที่จัดอบรม <input type="checkbox"/> กรุงเทพมหานคร เลขบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร..... <input type="checkbox"/> หน่วยงานอื่น ผ่านการอบรม เมื่อวันที่.....	<input type="checkbox"/> ไม่ได้รับการตรวจ <input type="checkbox"/> ได้รับการตรวจ วัณโรค <input type="checkbox"/> ปกติ <input type="checkbox"/> ผิดปกติ ไวรัสตับอักเสบบ <input type="checkbox"/> ปกติ <input type="checkbox"/> ผิดปกติ Rectal swab <input type="checkbox"/> ไม่พบเชื้อ <input type="checkbox"/> พบเชื้อ	เข็มที่ 1 ชื่อวัคซีน..... วันที่/...../..... เข็มที่ 2 ชื่อวัคซีน..... วันที่/...../..... เข็มที่ 3 ชื่อวัคซีน..... วันที่/...../.....	1. ตรวจวันที่/...../..... <input type="checkbox"/> ไม่พบเชื้อ <input type="checkbox"/> พบเชื้อ 2. ตรวจวันที่/...../..... <input type="checkbox"/> ไม่พบเชื้อ <input type="checkbox"/> พบเชื้อ

แบบรายงานข้อมูลสถานศึกษา/ร้านอาหารปิดดำเนินการชั่วคราว
 สำนักงานเขต.....
 ภาคการศึกษาที่ ปีการศึกษาที่

ลำดับที่	ชื่อสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร/ร้านอาหารที่ปิดดำเนินการชั่วคราว

ผู้รายงาน
 (.....)