



บันทึกข้อความ

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

ที่ กท ๐๗๑๔ / ๑๗๑๒

วันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

เรื่อง ส่งสำเนาหนังสือ เรื่อง การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยการสร้างเครือข่ายและการมีส่วนร่วม
เรียน ผู้อำนวยการสำนักการศึกษา

พร้อมนี้ สำนักอนามัยขอส่งสำเนาหนังสือที่ กท ๐๗๑๔/๑๒๖๓ ลงวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ เรื่อง การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยการสร้างเครือข่ายและการมีส่วนร่วม มาเพื่อโปรดพิจารณา ดำเนินการตามที่ปลัดกรุงเทพมหานครได้โปรดเห็นชอบให้สำนักการศึกษาพิจารณาให้โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ดำเนินการจัดทำโครงการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในโรงเรียน โดยอาสาสมัครสาธารณสุขในโรงเรียน (อสร.) เพื่อเป็นการเสริมสร้างให้เกิดความปลอดภัยในอาหารในโรงเรียนอย่างยั่งยืนต่อไป

(นางภาวิณี รุ่งทนต์กิจ)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ผอ.สอ. / วันที่

รอง ผอ.สอ. / วันที่

ผอ.กสอ. *อนภ* / วันที่ ๑๕ ก.พ. ๒๕๖๖

หน.กงจ. *พ* / วันที่ ๑๕ ก.พ. ๒๕๖๖

เจ้าหน้าที่ดำเนินการ *พ* / วันที่ ๑๕ ก.พ. ๒๕๖๖

เจ้าหน้าที่พิมพ์/ทวน / วันที่



ส่วนเลขานุการ สลป.
รับที่: ส.อ. 17
วันที่: ๑๐ ก.พ. ๒๕๖๖
เวลา: ๑๕.๒๕

บันทึกข้อความ

รองปลัดกรุงเทพมหานคร
รับที่: ก.น.อ. ๑๖๖
วันที่: ๑๑ ก.พ. ๒๕๖๖
เวลา: ๑๑.๓๐

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

ที่ กท ๐๗๑๔ / ๑๒๖๓

วันที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

เรื่อง การดำเนินงานสุขภาพโภชนาการในโรงเรียน โดยการสร้างเครือข่ายและการมีส่วนร่วม

เรียน ปลัดกรุงเทพมหานคร

ต้นเรื่อง สำนักอนามัยได้จัดทำแนวทางการยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ในสถานศึกษา ตามหนังสือสำนักอนามัย ที่ กท ๐๗๑๔/๑๐๑๙๖ ลงวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๕ เพื่อให้สำนักงานเขต
ใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการตรวจประเมิน
สถานศึกษา ภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง รายละเอียดการตรวจประเมินมีดังนี้

- ๑) ตรวจสอบความสะอาดของโรงอาหาร ห้องครัว ห้องสุขา ระบบบำบัดน้ำเสีย และที่พักรับขยะ
- ๒) ตรวจสอบระบบกักเก็บน้ำ
- ๓) ตรวจสอบความสะอาดตู้กดน้ำดื่มและบริเวณโดยรอบ
- ๔) ตรวจสอบการจัดเก็บนมโรงเรียน
- ๕) สุ่มตรวจวัตถุดิบอาหารด้านเคมี ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี
- ๖) สุ่มตรวจมีผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และอาหารปรุงสำเร็จ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านจุลชีววิทยา
- ๗) สุ่มตรวจคุณภาพน้ำบริโภคในครัว น้ำในบ่อพักน้ำ และน้ำตู้กดน้ำดื่ม ด้วยชุดทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค
- ๘) ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารทุกรายเข้ารับอบรมสุขภาพโภชนาการและตรวจสุขภาพประจำปี หากพบข้อบกพร่องเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต แจ้งผลการตรวจประเมินให้สถานศึกษาทราบในวันตรวจประเมิน และจัดทำหนังสือแจ้งผลให้ผู้บริหารทราบ เพื่อดำเนินการแก้ไขและดำเนินการตรวจติดตามผลการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่อไป พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินงานผ่านระบบสารสนเทศงานสุขภาพโภชนาการ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการควบคุม กำกับ และพัฒนางานความปลอดภัยในสถานศึกษา

ข้อเท็จจริง

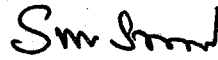
๑. ในเดือนมกราคม ๒๕๖๖ พบว่าเกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน ๓ แห่ง มีผู้ป่วยซึ่งเป็นเด็กนักเรียน จำนวน ๑๑๙ ราย บ่งชี้ถึงความรุนแรงของการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นและรุนแรงมากขึ้น ซึ่งมีสาเหตุมาจากความไม่ปลอดภัยในอาหาร

๒. สำนักอนามัย โดยกองสุขภาพโภชนาการจึงได้จัดทำตัวอย่างโครงการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในโรงเรียน โดยอาสาสมัครสาธารณสุขในโรงเรียน (อสร.) เพื่อเป็นการเสริมสร้างให้เกิดความปลอดภัยในอาหารในโรงเรียนอย่างยั่งยืน โดยสร้างเครือข่ายอาสาสมัครสาธารณสุขในโรงเรียน (อสร.) ให้มีส่วนร่วมในการดำเนินการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในโรงเรียน เพื่อให้โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครใช้เป็นต้นแบบสำหรับดำเนินการส่งเสริมความปลอดภัยในอาหารในโรงเรียน รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบ

ข้อพิจารณา...

ข้อพิจารณาและเสนอแนะ สำนักอนามัยพิจารณาแล้วเห็นว่า เพื่อให้การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
ในโรงเรียนมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ลดอัตราการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน เห็นควรมอบหมายให้
สำนักการศึกษาพิจารณาให้โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครดำเนินการจัดทำโครงการตรวจสอบและเฝ้าระวัง
คุณภาพอาหารในโรงเรียน โดยอาสาสมัครสาธารณสุขในโรงเรียน (อสร.) ดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบสำนักอนามัยจักได้แจ้งสำนักการศึกษาพิจารณา
ดำเนินการต่อไป

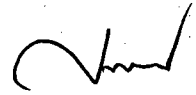


(นายสุนทร สุนทรชาติ)
ผู้อำนวยการสำนักอนามัย

- เห็นชอบ
- ดำเนินการตามเสนอ



(นายชจิต ชัชวานิชย์)
ปลัดกรุงเทพมหานคร
๑๐ ก.พ. ๒๕๖๖



(นายสุขสันต์ กิตติศุภกร)
รองปลัดกรุงเทพมหานคร
- ๙ ก.พ. ๒๕๖๖

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ
ชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ

๑. ชุดทดสอบบอแรกซ์ในอาหาร

- ๑.๑ เป็นชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจสอบหาสารบอแรกซ์ในอาหาร ทราบผลได้รวดเร็วและมีความแม่นยำสูง
- ๑.๒ ชุดทดสอบ ๑ ชุด สามารถตรวจได้อย่างน้อย ๕๐ ตัวอย่าง
- ๑.๓ น้ำยาทดสอบบรรจุในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด
- ๑.๔ กล่องบรรจุชุดทดสอบแต่ละชุด ต้องมีสภาพแข็งแรง ไม่มีกษาดได้ง่าย ปิดมิดชิด มีรายละเอียดระบุชื่อชุดทดสอบ วัน/เดือน/ปีที่ผลิต และวัน/เดือน/ปีที่หมดอายุ การเก็บรักษาชุดทดสอบ และข้อควรระวังอย่างชัดเจน
- ๑.๕ เอกสารแสดงวิธีการใช้ชุดทดสอบ และวิธีอ่านผลการตรวจ ต้องเป็นภาษาไทย ใช้ขนาดตัวอักษรที่สามารถอ่านได้ชัดเจน พิมพ์ ๔ สี เป็นกระดาษอาร์ตมันหรือดำน และตัวอักษรไม่เลือนเมื่อเปียกน้ำ โดยบรรจุอยู่ในกล่องชุดทดสอบทุกกล่อง
- ๑.๖ ชุดทดสอบมีอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า ๑๘ เดือน นับถัดจากวันที่ส่งมอบ

๒. ชุดทดสอบฟอร์มัลลินในอาหาร

- ๒.๑ เป็นชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจสอบหาสารฟอร์มัลลินในอาหาร ทราบผลได้รวดเร็วและมีความแม่นยำสูง
- ๒.๒ ชุดทดสอบ ๑ ชุด สามารถตรวจได้ ๑ ตัวอย่าง
- ๒.๓ น้ำยาทดสอบบรรจุในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด
- ๒.๔ กล่องบรรจุชุดทดสอบแต่ละชุด ต้องมีสภาพแข็งแรง ไม่มีกษาดได้ง่าย ปิดมิดชิด มีรายละเอียดระบุชื่อชุดทดสอบ วัน/เดือน/ปีที่ผลิต และวัน/เดือน/ปีที่หมดอายุ มีวิธีการใช้และวิธีอ่านผลการตรวจเป็นภาษาไทย มีขนาดตัวอักษรสามารถอ่านได้ชัดเจน การเก็บรักษาชุดทดสอบ และข้อควรระวังอย่างชัดเจน
- ๒.๕ ชุดทดสอบมีอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า ๑๘ เดือน นับถัดจากวันที่ส่งมอบ

๓. ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิกในอาหาร

- ๓.๑ เป็นชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจสอบหากรดซาลิซิลิกในอาหาร ทราบผลได้รวดเร็วและมีความแม่นยำสูง
- ๓.๒ ชุดทดสอบ ๑ ชุด สามารถตรวจได้อย่างน้อย ๕๐ ตัวอย่าง
- ๓.๓ น้ำยาทดสอบบรรจุในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด
- ๓.๔ กล่องบรรจุชุดทดสอบแต่ละชุด ต้องมีสภาพแข็งแรง ไม่มีกษาดได้ง่าย ปิดมิดชิด มีรายละเอียดระบุชื่อชุดทดสอบ วัน/เดือน/ปีที่ผลิต และวัน/เดือน/ปีที่หมดอายุ การเก็บรักษาชุดทดสอบ และข้อควรระวังอย่างชัดเจน
- ๓.๕ เอกสารแสดงวิธีการใช้ชุดทดสอบ และวิธีอ่านผลการตรวจ ต้องเป็นภาษาไทย ใช้ขนาดตัวอักษรที่สามารถอ่านได้ชัดเจน พิมพ์ ๔ สี เป็นกระดาษอาร์ตมันหรือดำน และตัวอักษรไม่เลือนเมื่อเปียกน้ำ โดยบรรจุอยู่ในกล่องชุดทดสอบทุกกล่อง
- ๓.๖ ชุดทดสอบมีอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า ๑๘ เดือน นับถัดจากวันที่ส่งมอบ

๔. ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ในอาหาร

- ๔.๑ เป็นชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจสอบหาโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ในอาหาร ทราบผลได้รวดเร็วและมีความแม่นยำสูง
- ๔.๒ ชุดทดสอบ ๑ ชุด สามารถตรวจได้อย่างน้อย ๑๐๐ ตัวอย่าง
- ๔.๓ น้ำยาทดสอบบรรจุในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด

๔.๔ กล่องบรรจุชุดทดสอบแต่ละชุด ต้องมีสภาพแข็งแรง ไม่ฉีกขาดได้ง่าย ปิดมิดชิด มีรายละเอียดระบุชื่อชุดทดสอบ วัน/เดือน/ปีที่ผลิต และวัน/เดือน/ปีที่หมดอายุ การเก็บรักษาชุดทดสอบ และข้อควรระวังอย่างชัดเจน

๔.๕ เอกสารแสดงวิธีการใช้ชุดทดสอบ และวิธีอ่านผลการตรวจ ต้องเป็นภาษาไทย ใช้ขนาดตัวอักษรที่สามารถอ่านได้ชัดเจน พิมพ์ ๔ สี เป็นกระดาษอาร์ตมันหรือดำน และตัวอักษรไม่เลือนเมื่อเปียกน้ำ โดยบรรจุอยู่ในกล่องชุดทดสอบทุกกล่อง

๔.๖ ชุดทดสอบมีอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า ๑๘ เดือน นับถัดจากวันที่ส่งมอบ

๕. น้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-๒)

๕.๑ คุณลักษณะทั่วไป

(๑) น้ำยาทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในอาหาร มีผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร สามารถทราบผลได้ภายใน ๒๔ ชั่วโมง

(๒) ขวดบรรจุน้ำยาทดสอบเป็นขวดแก้วใส ไม่มีสี เป็นขวดใหม่ ไม่มีรอยขีดข่วน มีฝาปิดมิดชิด (เป็นฝาใหม่) ทนความร้อน มีความแข็งแรง ต้องไม่ละลายเมื่อโดนเปลวไฟ และสามารถทนความร้อนเมื่อนำไปอบฆ่าเชื้อในหม้อนึ่งไอน้ำ

(๓) ฝาขวดกับคอขวดต้องหุ้มด้วยแถบรัดฝาขวด โดยให้แถบรัดปากขวดแนบเรียบกับฝาและคอขวด

(๔) กล่องบรรจุขวดน้ำยาทดสอบต้องมีสภาพแข็งแรง ปิดมิดชิด ป้องกันการฉีกขาดได้ง่าย กล่องละไม่เกิน ๕๐ ขวด (มีวัสดุป้องกันขวดน้ำยากระทบกัน) มีรายละเอียดระบุชื่อน้ำยาทดสอบ วัน/เดือน/ปีที่ผลิต และวัน/เดือน/ปีที่หมดอายุ การเก็บรักษาน้ำยาทดสอบ วิธีการทำลายชุดน้ำยาทดสอบที่ใช้แล้วอย่างถูกวิธีและข้อควรระวังอย่างชัดเจน

(๕) เอกสารแสดงวิธีการใช้ชุดทดสอบ และวิธีอ่านผลการตรวจ ต้องเป็นภาษาไทย ใช้ขนาดตัวอักษรที่สามารถอ่านได้ชัดเจน พร้อมภาพประกอบที่เป็นภาพจริง พิมพ์ ๔ สี เป็นกระดาษอาร์ตมันหรือดำน และตัวอักษรไม่เลือนเมื่อเปียกน้ำ โดยบรรจุอยู่ในกล่องน้ำยาทดสอบทุกกล่อง

(๖) น้ำยาทดสอบมีอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า ๕ เดือน นับถัดจากวันที่ส่งมอบ (ระบุ วัน/เดือน/ปีที่ผลิต จะต้องไม่เกิน ๓๐ วัน นับถึงวันส่งมอบ)

๕.๒ คุณลักษณะทางเทคนิค

(๑) น้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลวตรวจเชื้อที่บรรจุในขวดเป็นน้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลวสีม่วงใส ปราศจากความขุ่น หรือเชื้อจุลินทรีย์

(๒) ถ้าใส่อาหารหรือไม้พินสำลีสวอปภาชนะอุปกรณ์ หรือมีผู้สัมผัสอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียลงในน้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลว หลังตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา ๑๗ - ๒๔ ชั่วโมง น้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลวต้องขุ่นและเปลี่ยนจากสีม่วงใสเป็นสีเหลือง

๖. น้ำยาตรวจเชื้อซัลโมเนลลาในอาหาร

๖.๑ คุณลักษณะทั่วไป

(๑) เป็นน้ำยาทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจสอบหาเชื้อซัลโมเนลลาในอาหาร มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร สามารถทราบผลได้ภายใน ๔๘ ชั่วโมง

(๒) ขวดบรรจุน้ำยาทดสอบเป็นขวดแก้วใส ไม่มีสี เป็นขวดใหม่ ไม่มีรอยขีดข่วน มีฝาปิดมิดชิด (เป็นฝาใหม่) ทนความร้อน มีความแข็งแรง ต้องไม่ละลายเมื่อโดนเปลวไฟ และสามารถทนความร้อน เมื่อนำไปอบฆ่าเชื้อในหม้อนึ่งไอน้ำ

(๓) ฝาขวด...

(๓) ฝาขวดกับคอขวดต้องหุ้มด้วยแถบรัดฝาขวด โดยให้แถบรัดปากขวดแนบเรียบกับฝาและคอขวด

(๔) กล่องบรรจุขวดน้ำยาทดสอบต้องมีสภาพแข็งแรง ปิดมิดชิด ป้องกันการฉีกขาดได้ง่าย กล่องละไม่เกิน ๘๐ ขวด (มีวัสดุป้องกันขวดน้ำยากระทบกัน) มีรายละเอียดระบุชื่อน้ำยาทดสอบ วัน/เดือน/ปีที่ผลิต และ วัน/เดือน/ปีที่หมดอายุ การเก็บรักษาน้ำยาทดสอบ วิธีการทำลายชุดน้ำยาทดสอบที่ใช้แล้วอย่างถูกวิธี และข้อควรระวังอย่างชัดเจน

(๕) เอกสารแสดงวิธีการใช้ชุดทดสอบ และวิธีอ่านผลการตรวจ ต้องเป็นภาษาไทย ใช้ขนาดตัวอักษรที่สามารถอ่านได้ชัดเจน พร้อมภาพประกอบที่เป็นภาพจริง พิมพ์ ๔ สี เป็นกระดาษอาร์ตมันหรือดำน และตัวอักษรไม่เลือนเมื่อเปียกน้ำ โดยบรรจุอยู่ในกล่องน้ำยาทดสอบทุกกล่อง

(๖) น้ำยาทดสอบมีอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า ๕ เดือน นับถัดจากวันที่ส่งมอบ (ระบุ วัน/เดือน/ปีที่ผลิต จะต้องไม่เกิน ๓๐ วัน นับถึงวันส่งมอบ)

๖.๒ คุณลักษณะทางเทคนิค

(๑) น้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลวตรวจเชื้อที่บรรจุในขวดเป็นน้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลวสีเหลืองใส ปราศจากความขุ่น หรือเชื้อจุลินทรีย์

(๒) ถ้าใส่อาหารหรือไม้พินสำหรับทดสอบภาชนะอุปกรณ์ หรือมีผู้สัมผัสอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา ลงในน้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลว หลังตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา ๒๔ - ๔๘ ชั่วโมง น้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลวต้องขุ่นและเปลี่ยนจากสีเหลืองใสเป็นตะกอนสีดำ

๗. น้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง

๗.๑ คุณลักษณะทั่วไป

(๑) เป็นน้ำยาทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำและน้ำแข็ง สามารถทราบผลได้ภายใน ๔๘ ชั่วโมง

(๒) ขวดบรรจุน้ำยาทดสอบเป็นขวดแก้วใส ไม่มีสี เป็นขวดใหม่ ไม่มีรอยขีดข่วน มีฝาปิดมิดชิด (เป็นฝาใหม่) ทนความร้อน มีความแข็งแรง ต้องไม่ละลายเมื่อโดนเปลวไฟ และสามารถทนความร้อน เมื่อนำไปอบฆ่าเชื้อในหม้อนึ่งไอน้ำ

(๓) ฝาขวดกับคอขวดต้องหุ้มด้วยแถบรัดฝาขวด โดยให้แถบรัดปากขวดแนบเรียบกับฝาและคอขวด

(๔) กล่องบรรจุขวดน้ำยาทดสอบต้องมีสภาพแข็งแรง ปิดมิดชิด ป้องกันการฉีกขาดได้ง่าย กล่องละไม่เกิน ๕๐ ขวด (มีวัสดุป้องกันขวดน้ำยากระทบกัน) มีรายละเอียดระบุชื่อน้ำยาทดสอบ วัน/เดือน/ปีที่ผลิต และ วัน/เดือน/ปีที่หมดอายุ การเก็บรักษาน้ำยาทดสอบ วิธีการทำลายชุดน้ำยาทดสอบที่ใช้แล้วอย่างถูกวิธีและข้อควรระวังอย่างชัดเจน

(๕) เอกสารแสดงวิธีการใช้ชุดทดสอบ และวิธีอ่านผลการตรวจ ต้องเป็นภาษาไทย ใช้ขนาดตัวอักษรที่สามารถอ่านได้ชัดเจน พร้อมภาพประกอบที่เป็นภาพจริง พิมพ์ ๔ สี เป็นกระดาษอาร์ตมันหรือดำน และตัวอักษรไม่เลือนเมื่อเปียกน้ำ โดยบรรจุอยู่ในกล่องน้ำยาทดสอบทุกกล่อง

(๖) น้ำยาทดสอบมีอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า ๕ เดือน นับถัดจากวันที่ส่งมอบ (ระบุ วัน/เดือน/ปีที่ผลิต จะต้องไม่เกิน ๓๐ วัน นับถึงวันส่งมอบ)

๗.๒ คุณลักษณะทางเทคนิค

(๑) น้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลวตรวจเชื้อที่บรรจุในขวดเป็นน้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลวสีแดงใส ปราศจากความขุ่น หรือเชื้อจุลินทรีย์

(๒) ถ้าใส่น้ำที่ปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียลงในน้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลว หลังตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา ๒๔ - ๔๘ ชั่วโมง น้ำยาทดสอบหรืออาหารเหลวต้องขุ่นและเปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีเหลือง

รายละเอียดและคุณลักษณะเฉพาะ
อุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจวิเคราะห์

๑. แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ

๑.๑ เป็นแอลกอฮอล์เพื่อใช้สำหรับฆ่าเชื้อโรค ประกอบด้วยเอทิลแอลกอฮอล์ (Ethyl alcohol) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐

๑.๒ ภาชนะบรรจุแอลกอฮอล์เป็นขวดพลาสติกใส มีฝาปิดมิดชิด ขนาดไม่น้อยกว่า ๔๕๐ มิลลิลิตร ติดฉลากที่ชัดเจน มีรายละเอียดระบุชื่อแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ อัตราส่วนสาระสำคัญ วัน/เดือน/ปีที่ผลิต และ/หรือ วัน/เดือน/ปีที่หมดอายุ ชื่อผู้จำหน่าย การเก็บรักษา และข้อควรระวังอย่างชัดเจน

๑.๓ บรรจุขวดแอลกอฮอล์ในกล่องกระดาษลูกฟูกปิดมิดชิด บรรจุไม่เกินกว่า ๒๔ ขวด/กล่อง

๒. ไม้พันสำลีปลอดเชื้อ

๒.๑ เป็นไม้พันสำลีปลอดเชื้อ (Sterile Cotton Swab)

๒.๒ ก้านไม้ทำจากไม้ฝิวเรียบ ไม่มีเส้นใย หักขาดได้ง่าย ยาวไม่น้อยกว่า ๑๔ เซนติเมตร

๒.๓ ส่วนหัวพันด้วยสำลี ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า ๐.๕ เซนติเมตร

๒.๔ แยกบรรจุไม้พันสำลีปลอดเชื้อแต่ละชิ้น โดยบรรจุในซองกระดาษปิดสนิท ๑ ชิ้น/ซอง โดยระบุวัน/เดือน/ปีที่ผลิต และ/หรือ วัน/เดือน/ปีที่หมดอายุบนซองชัดเจน

๒.๕ ไม้พันสำลีแต่ละอันต้องผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับภายใต้มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

๒.๖ บรรจุไม้พันสำลีปลอดเชื้อในกล่องกระดาษปิดมิดชิด บรรจุ ๑๐๐ อัน/กล่อง โดยระบุวัน/เดือน/ปีที่ผลิต และ/หรือ วัน/เดือน/ปีที่หมดอายุบนกล่องชัดเจน

๒.๗ บรรจุกล่องไม้พันสำลีปลอดเชื้อในกล่องกระดาษลูกฟูกปิดมิดชิด บรรจุไม่เกินกว่า ๓๐ กล่อง/กล่อง

ราคาชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ และอุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจวิเคราะห์ จากการสืบราคาจากท้องตลาด

ลำดับ	รายการจัดซื้อ	ปริมาณ/หน่วย	องค์การเกษตรกรรม ^๑ (ราคา/หน่วย)	บริษัท ยูแอนดีวี โฮลดีง (ประเทศไทย) จำกัด ^๒ (ราคา/หน่วย)	บริษัท บีสมาร์ท ชายเอ็นซ์ จำกัด ^๓ (ราคา/หน่วย)
๑	ชุดทดสอบบอแรกซ์	๕๐ tests/ชุด	๑๓๐	๒๐๓.๓๐	๒๑๔
๒	ชุดทดสอบ ฟอร์มาลิน	๑ test/ชุด	๓๐	๔๑.๗๓	๕๐
๓	ชุดทดสอบซาลิซิลิก	๕๐ tests/ชุด	๑๔๘	๒๓๕.๔๐	๒๔๐
๔	ชุดทดสอบโซเดียม ไฮโดรซัลไฟด์	๑๐๐ tests/ชุด	๘๕.๗๕	๑๖๐.๕๐	๑๘๕
๕	น้ำยาตรวจเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ขั้นต้น (SI-๒)	๕๐ ขวด/กล่อง	ไม่มีจำหน่าย	๖๔๒.๐๐	๘๐๐
๖	น้ำยาตรวจเชื้อ ซัลโมเนลลาในอาหาร	๘๐ ขวด/กล่อง		๒,๐๕๔.๔๐	๒,๐๕๐
๗	น้ำยาตรวจเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ขั้นต้นในน้ำและ น้ำแข็ง	๕๐ ขวด/กล่อง		๖๔๒.๐๐	๘๐๐
๘	แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ ^๔	๔๕๐ มิลลิลิตร / ขวด		๑๐๗.๐๐	๑๒๐
๙	ไม้พันสำลี ปลอดเชื้อ ^๕	๑๐๐ ก้าน/กล่อง		๑๖๐.๕๐	๒๑๔

หมายเหตุ : ๑. ราคาที่จำหน่ายหน้าร้านสำนักงานใหญ่ขององค์การเกษตรกรรม (GPO) ถ.พระราม ๖ และสาขาย่อยของ GPO

๒. ราคาของ บริษัท ยูแอนดีวี โฮลดีง (ประเทศไทย) จำกัด (คุณกวาง หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๓๕๓๕ ๕๙๗๗)

๓. ราคาของ บริษัท บีสมาร์ท ชายเอ็นซ์ จำกัด ซึ่งสืบค้นทางออนไลน์ (คุณอรวรรณ รุจิรัตน์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๑๖๔ ๓๓๔๔)

๔. ก่อนการตรวจโดยใช้ น้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-๒) น้ำยาตรวจเชื้อซัลโมเนลลาในอาหาร และน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง ต้องใช้แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ สำหรับเช็ดทำความสะอาดพื้นที่ตรวจ รอบฝาขวด คอขวด และบริเวณแถบรัดปากขวด

๕. การตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารต้องใช้ไม้พันสำลีปลอดเชื้อในการตรวจ