

# การจัดอบรมพัฒนาศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร



กองสุขาภิบาลอาหาร จัดอบรมพัฒนาศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร เพื่อให้ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารมีความถูกต้อง น่าเชื่อถือ โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 185 คน ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลทุกสำนักงานเขต เจ้าหน้าที่รทหน่วยตรวจคุณภาพอาหารเคลื่อนที่ประจำกลุ่มเขต และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่ 24 เมษายน 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 9

การบรรยายให้ความรู้และสาธิตวิธีการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับ  
หาสารปนเปื้อนในน้ำและอาหาร (Test-kit) จำนวน 12 รายการ

ชุดตรวจหาสารบอแรกซ์  
สารฟอร์มัลดีไฮด์ สารกันรา  
สารฟอสฟอรัส

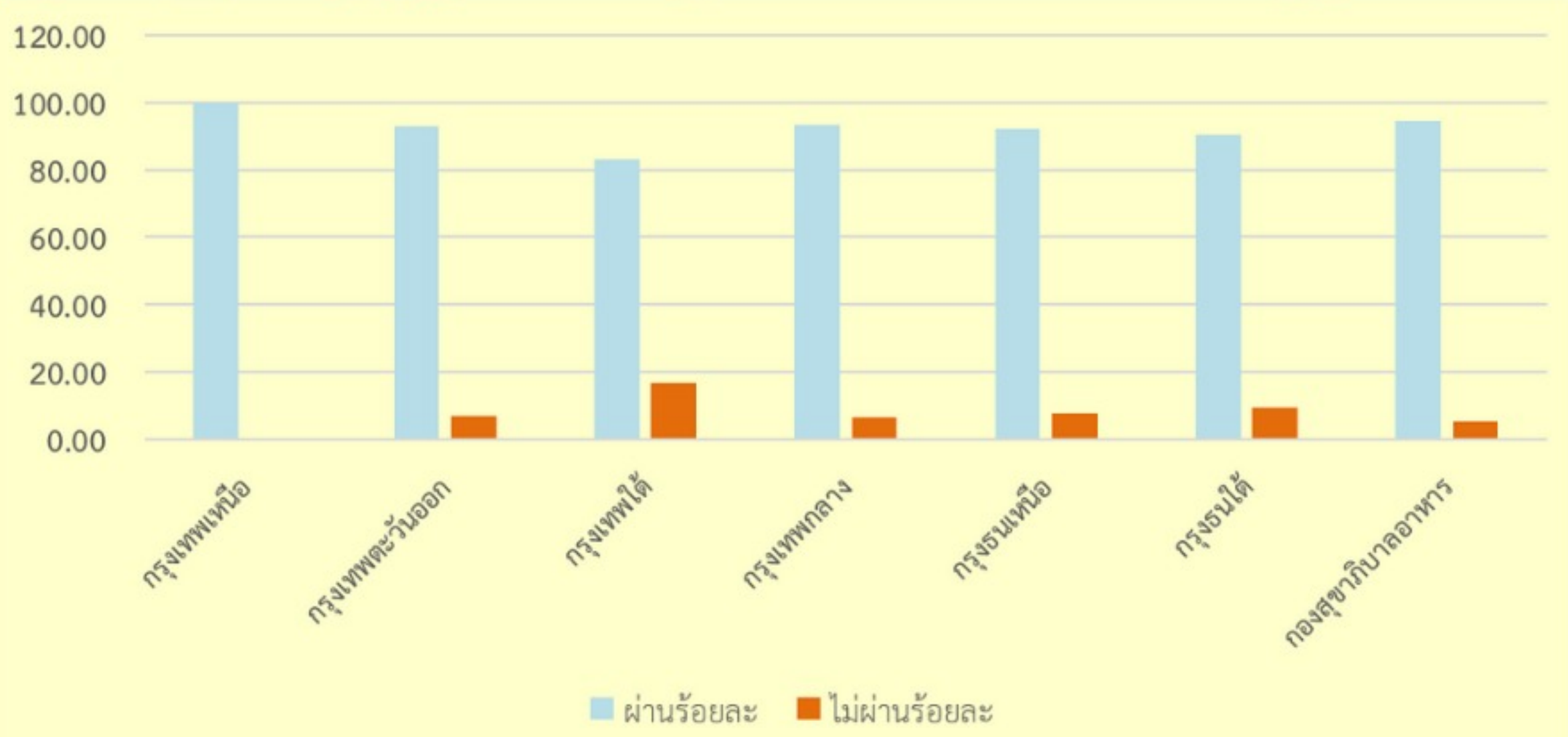


กรดแอสซอร์ติก สารฟอสฟอรัส ยาฆ่าแมลง  
(ชุด MJPK) วัตถุกันเสีย ไอโอดีน

การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2)  
การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ.11)  
การตรวจหา Salmonella (อ.12)

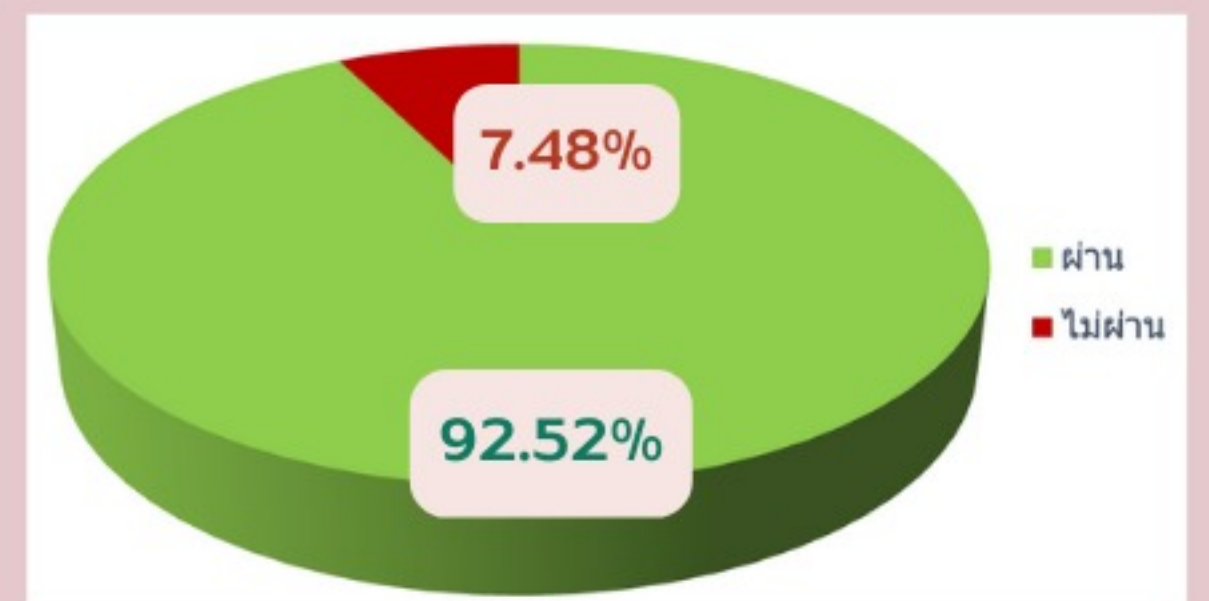
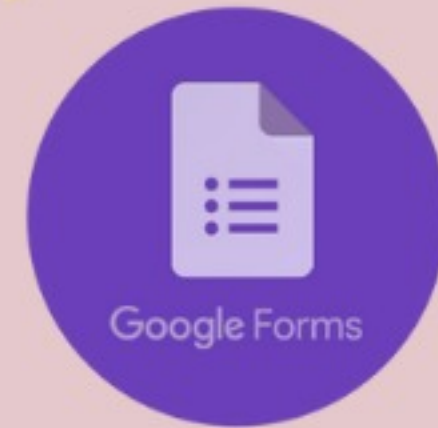


ผลการทดสอบความรู้หลังเข้าร่วมกิจกรรม "ส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร ปี 2566"



การทดสอบความรู้ผ่าน Google form

ผ่านเกณฑ์การทดสอบ จำนวน 171 คน  
ไม่ผ่านเกณฑ์การทดสอบ จำนวน 14 คน



สำหรับผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การทดสอบ กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการให้คำแนะนำและความรู้เพิ่มเติม พร้อมทั้งให้ทำแบบทดสอบอีกครั้งจนผ่านเกณฑ์

การประเมินความพึงพอใจการจัดอบรมผ่าน Google form



มีผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการจัดการอบรมจำนวน 148 คน

พบว่ามีความพึงพอใจระดับมากที่สุด ร้อยละ 100



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร  
FoodSanitation BMA  
<http://foodsantation.bangkok.go.th/>

ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร

เรียบเรียงโดย นางสาวกาญจนา นนทวงศ์ นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร  
ออกแบบโดย นางสาวอรุณรัตน์ จันทรมงคล พนักงานช่วยงานด้านสารานุกรม

