



ด่วนที่สุด

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร. ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๒ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๗๖๖๓

วันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๖

เรื่อง การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบ
โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้สรุปผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหาร
ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖
นำเรียนปลัดกรุงเทพมหานครเพื่อนำเรียนผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเพื่อโปรดทราบ โดยผู้ว่าราชการ-
กรุงเทพมหานคร (รองศาสตราจารย์ทวิชา กมลเวช รองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร) ได้สั่งการให้สำนักอนามัย ติดตาม วิเคราะห์ และรายงานผลการดำเนินการทุก ๓ เดือน
พร้อมทั้งให้นำข้อมูลร้านอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ลงในแผนที่ BKK Risk Map
เพื่อควบคุมดูแลร้านอาหารโดยรอบโรงเรียนให้ถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหารต่อไป รายละเอียด
ปรากฏตามหนังสือสำนักอนามัยที่ กท ๐๗๑๔/๗๘๒๑ ลงวันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๖ นั้น

สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร จึงได้จัดทำแผนการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหาร
ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗
โดยกำหนดแผนการตรวจประเมิน จำนวน ๔ ครั้ง ดังนี้

๑. ครั้งที่ ๑ ตรวจประเมินระหว่างวันที่ ๑ - ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๖
๒. ครั้งที่ ๒ ตรวจประเมินระหว่างวันที่ ๑ - ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗
๓. ครั้งที่ ๓ ตรวจประเมินระหว่างวันที่ ๑๖ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗
๔. ครั้งที่ ๔ ตรวจประเมินระหว่างวันที่ ๑ - ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๗

เพื่อให้การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารโดยรอบโรงเรียน
สังกัดกรุงเทพมหานครเป็นไปตามแผนปฏิบัติการที่กำหนด สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือ
สำนักงานเขตดำเนินการ ดังนี้

๑. สำนักงานเขต โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จัดทำแผนตรวจประเมินร้านอาหารและ
แผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร กำหนด ๔ ครั้ง โดยส่งแผน
การตรวจประเมินผ่าน QR code ท้ายหนังสือ ภายในวันที่ ๑๕ ตุลาคม ๒๕๖๖ เพื่อสำนักอนามัย จักได้รวบรวม
นำเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร และจัดทำแผนร่วมตรวจประเมินกับสำนักงานเขตต่อไป

๒. ตรวจประเมินร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารตามแผนที่กำหนด ดังนี้

๒.๑ ตรวจสุขลักษณะของสถานประกอบการตามแบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่าย
อาหาร (แบบตรวจ สอ.๐๑) หรือแบบตรวจสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (แบบตรวจ สณ.๐๑)

๒.๒ ตรวจอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้
ชุดทดสอบเบื้องต้นหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)

๓. รายงานผล...

๓. รายงานผลการตรวจประเมินผ่าน QR code ทำหนังสือ จำนวน ๔ ครั้ง

๓.๑ ครั้งที่ ๑ รายงานภายในวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

๓.๒ ครั้งที่ ๒ รายงานภายในวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

๓.๓ ครั้งที่ ๓ รายงานภายในวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๗

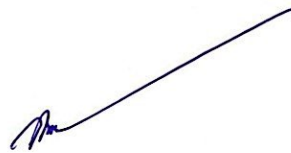
๓.๔ ครั้งที่ ๔ รายงานภายในวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๗

ทั้งนี้ ในส่วนของร้านอาหารให้ลงข้อมูลสถานที่ตั้งและพิกัด เพื่อนำไปลงในแผนที่ BKK Risk Map ต่อไป

๔. กรณีตรวจพบข้อบกพร่องหรือประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาต ให้ดำเนินการตามอำนาจหน้าที่อย่างเคร่งครัด และตรวจติดตาม ควบคุม กำกับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเพื่อปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งรายงานผลการแก้ไข ปรับปรุง ให้สำนักอนามัยทราบ เพื่อจกได้รวบรวมผลรายงานผู้บริหารกรุงเทพมหานครต่อไป

ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้นางสาวสุพัตรา สระคำจันทร์ นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๒๓๖๔ ๖๔๙๖ และนายผดุงศักดิ์ แจ้งดี นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๘๑๓ ๖๘๓๙ เป็นผู้ประสานงาน และสามารถดาวน์โหลดสื่อประชาสัมพันธ์ infographic เพื่อแนะนำผู้ประกอบการในการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะได้จาก QR code ทำหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



(นางทวิพร โชตินุชิต)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



แผนการตรวจ



รายงานสรุปผล
การตรวจ



สื่อประชาสัมพันธ์



และ ทบ.พ.ร.ก. (ร.ร.พ.ร.ก.)
รับที่ ๑๖ ส.ค. ๒๕๖๖
วันที่ ๑๖ ส.ค. ๒๕๖๖
เวลา ๑๕.๐๐ น.

ส่วนราชการ สลป
รับที่ ส.นอ ๑๐๕
รับที่ ๑๕ ส.ค. ๒๕๖๖
วันที่ ๑๕ ส.ค. ๒๕๖๖
เวลา ๑๕.๔๒ น.

รองปลัดกระทรวงมหาดไทย
รับที่ ๑๐ ส.ค. ๒๕๖๖
วันที่ ๑๐ ส.ค. ๒๕๖๖
เวลา ๑๕.๔๒

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ...สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๒ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕)
ที่ กท.๐๗๑๔/๗๔๕๑ วันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๖
เรื่อง...สรุปผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบ...
โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ปลัดกรุงเทพมหานคร

ต้นเรื่อง สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำแผนปฏิบัติการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ตามที่รองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (รองศาสตราจารย์ทวิดา กมลเวชช) ได้มอบหมายให้สำนักอนามัยดำเนินการ โดยได้กำหนดแผนการตรวจประเมินฯ จำนวน ๒ ครั้ง ครั้งที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๒๗ มกราคม ๒๕๖๖ และครั้งที่ ๒ ในสัปดาห์ที่ ๓ - ๔ ของเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ โดยการตรวจประเมินครั้งที่ ๑/๒๕๖๖ ได้ดำเนินการและรายงานผลการดำเนินการนำเรียนผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเพื่อโปรดทราบแล้ว รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบ

ข้อเท็จจริง ในการตรวจประเมินครั้งที่ ๑/๒๕๖๖ สำนักอนามัยมีหนังสือ ที่ กท.๐๗๑๔/๔๕๓๕ ลงวันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ประสานแจ้งให้สำนักงานเขต โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ดำเนินการระหว่างวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ถึงวันที่ ๒ มิถุนายน ๒๕๖๖ ผลการตรวจประเมินพบว่าโรงเรียนที่มีร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียน มีจำนวน ๓๕๒ แห่ง จากจำนวนโรงเรียนทั้งหมด ๔๓๗ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๕๔ และโรงเรียนทุกแห่งไม่มีร้านอาหารและแผงลอยที่มีการจำหน่ายอาหารที่มีส่วนผสมของกัญชาบริเวณโดยรอบโรงเรียน สรุปผลการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ได้ดังนี้

๑. ด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ ตรวจประเมินตามแบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการ (แบบตรวจ สอ.๐๑) และแบบตรวจสอบสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (แบบตรวจ สณ.๐๑) รายละเอียดดังนี้

ครั้งที่	ร้านอาหาร					แผงลอย		
	ตรวจ ทั้งหมด (แห่ง)	มีใบอนุญาต		ไม่มีใบอนุญาต		ตรวจ ทั้งหมด (ราย)	ไม่มีใบอนุญาต	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน		ผ่าน	ไม่ผ่าน
๑	๖๕	๗ (๑๐๐%)	๐	๓๖ (๖๒.๑%)	๒๒ (๓๗.๙%)	๑,๘๙๐	๑,๑๔๐ (๖๐.๓%)	๗๕๐ (๓๙.๗%)
๒	๕๐	๓ (๑๐๐%)	๐	๒๙ (๖๑.๗%)	๑๘ (๓๘.๓%)	๑,๗๖๕	๑,๒๓๖ (๗๐.๑%)	๕๒๙ (๒๙.๙%)

๒. ด้านคุณภาพ...

๒. ด้านคุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจสอบโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร รายละเอียดดังนี้

ครั้งที่	ตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผ่าน	ไม่ผ่าน
๑	๓,๑๘๔	๒,๘๗๐ (๙๐.๑%)	๓๑๔ (๙.๙%)
๒	๓,๑๑๒	๒,๙๗๔ (๙๕.๖%)	๑๓๘ (๔.๔%)

ทั้งนี้ กรณีพบข้อบกพร่องฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ให้คำแนะนำในการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องกับผู้ประกอบการทุกรายแล้ว รายละเอียดผลการตรวจประเมินปรากฏตามเอกสารที่แนบ


ข้อพิจารณาและเสนอแนะ สำนักอนามัยพิจารณาแล้วเห็นว่า จากผลการตรวจสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่ายังมีร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะสถานประกอบการด้านคุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งอาจก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษในนักเรียนโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครได้ อีกทั้ง ยังพบว่ามีร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเป็นจำนวนมาก จึงเห็นควรให้สำนักงานเขตดำเนินการควบคุม กำกับ ติดตามการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนในพื้นที่อย่างสม่ำเสมอ กรณีพบข้อบกพร่องหรือประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาตให้พิจารณาดำเนินการตามอำนาจหน้าที่อย่างเคร่งครัดต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบสำนักอนามัยจักได้เวียนแจ้งให้สำนักงานเขตพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป และขอได้โปรดนำเรียนผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเพื่อโปรดทราบ





(นายสุนทร สุนทรชาติ)
ผู้อำนวยการสำนักอนามัย

เห็นชอบ - ดำเนินการตามเสนอ


(นายขจิต ชัชวานิชย์)
ปลัดกรุงเทพมหานคร
๑๕ ส.ค. ๒๕๖๖

เรียน ผว.กทม.
เพื่อโปรดทราบ


(นายขจิต ชัชวานิชย์)
รองปลัดกรุงเทพมหานคร
๑๑ ส.ค. ๒๕๖๖


(นายขจิต ชัชวานิชย์)
ปลัดกรุงเทพมหานคร
๑๕ ส.ค. ๒๕๖๖

