



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร/โทรสาร ๐ ๒๕๘๐ ๐๙๕๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๒๕๕๕

วันที่ ๒๒ มี.ค. ๒๕๖๖

เรื่อง การจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ ไตรมาสที่ ๓ (เมษายน - มิถุนายน ๒๕๖๖) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่สำนักอนามัย มีหนังสือที่ กท ๐๗๑๔/๑๑๙๔๘ ลงวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๕ ได้จัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนและเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำ จำนวน ๑๒ รายการ ไตรมาสที่ ๒ (มกราคม - มีนาคม ๒๕๖๖) ให้แก่สำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงานตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวังสารปนเปื้อนและเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ คัดกรองผู้ประกอบการด้านอาหาร และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือสำนักงานเขตดำเนินการ ดังนี้

๑. การเบิกชุดทดสอบและวัสดุในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ไตรมาสที่ ๓ (เมษายน - มิถุนายน ๒๕๖๖)

๑.๑ เบิกชุดทดสอบและวัสดุอุปกรณ์ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ในระหว่างวันที่ ๓ - ๒๘ เมษายน ๒๕๖๖

๑.๒ รับชุดทดสอบและวัสดุฯ ตามจำนวนที่ได้รับอนุมัติภายในวันที่ระบุในระบบฯ ได้ที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร อาคารเลขที่ ๑๐๐/๑๐๕ หมู่บ้านสินพัฒนาธานี ถนนประชานิเวศน์ ๑ เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร โดยชุดทดสอบที่จัดสรรให้แต่ละสำนักงานเขตดังกล่าวได้รวมถึงการนำไปใช้กับรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ประจำกลุ่มเขตด้วยแล้ว ดังนั้น สำนักงานเขตที่มีรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ที่อยู่ในความรับผิดชอบจึงไม่ต้องจัดเตรียมชุดทดสอบฯ ให้กับสำนักงานเขตในกลุ่มเขตอีก

๒. รายงานผลการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ทั้งนี้ สามารถเข้าใช้งานระบบฯ ได้ทาง <http://bmafoodsafety.bangkok.go.th/> และให้ดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน BKK Food Safety เพื่อใช้ในการปฏิบัติงานภาคสนาม รายละเอียดปรากฏใน QR Code แนบท้ายหนังสือนี้ ทั้งนี้มอบหมายให้นางสาวจุฑาภรณ์ ไยทองคำ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๓๑๗๖ ๔๖๒๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางภาวิณี รุ่งทนต์กิจ)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

**ตารางจัดสรรชุดทดสอบ การใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร
และแอปพลิเคชัน BKK Food Safety**

ลำดับ	เรื่อง	ลิงค์/QR Code
๑	ตารางจัดสรรชุดทดสอบ ไตรมาสที่ ๓ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖	 https://shorturl.asia/QthDN
๒	URL ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร	http://bmafoodsafety.bangkok.go.th/
๓	แอปพลิเคชัน BKK Food Safety สามารถใช้งานได้ทั้งในระบบปฏิบัติการ Android หรือระบบปฏิบัติการ iOS	 BKK Food Safety App
๔	เอกสารการใช้งานระบบฯ และแอปพลิเคชัน (๑) เอกสารการใช้งานระบบสารสนเทศงาน สุขาภิบาลอาหาร (เบิกจ่ายชุดทดสอบ วัสดุอุปกรณ์, การรายงานผลตรวจคุณภาพอาหาร Test kit) (๒) เอกสารการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety (๓) เอกสารประกอบการลงข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)	 https://qr.go.page.link/LJ53P

หมายเหตุ... ขอให้สำนักงานเขตรายงานผลการตรวจคุณภาพอาหารในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ภายในเดือนที่
ดำเนินการตรวจ หรือไม่เกินวันที่ 5 ของเดือนถัดไป เพื่อกองสุขาภิบาลอาหารจักสรุปผลการดำเนินงานฯ เป็นรายเดือนต่อไป

ตารางจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ และเป้าหมายการดำเนินงาน ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

ไตรมาสที่ 3 (เดือนเมษายน - มิถุนายน 2566) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566

ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวนสถาน ประกอบการ	บอแรกซ์		ฟอร์มาลิน		สารกันรา		สารฟอกขาว		วัตถุกันเสีย		กรดแอสสเร		ไอโอดีน		SI - 2		ยาฆ่าแมลง		โพลาร์		อ 11		ซิลิโคนเผลลา (อ 12)		
			จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	
กรุงเทพมหานคร																											
1	บางเขน*	400	3	120	60	60	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	500	500	8	240	1	25	150	150	-	-	
2	จตุจักร	1,080	4	160	90	90	3	120	2	100	3	60	1	60	1	60	750	750	5	150	3	75	250	250	-	-	
3	บางซื่อ	331	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	-	-	1	60	300	300	4	120	1	25	100	100	-	-	
4	ลาดพร้าว	598	3	120	60	60	2	80	2	100	2	40	1	60	1	60	600	600	3	90	2	50	150	150	-	-	
5	หลักสี่	222	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	-	-	1	60	300	300	9	270	1	25	100	100	-	-	
6	ดอนเมือง	292	1	40	30	30	1	40	1	50	-	-	-	-	1	60	300	300	3	90	1	25	100	100	-	-	
7	สายไหม	342	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	1	60	300	300	3	90	1	25	100	100	-	-	
รวม		3,265	17	680	330	330	12	480	9	450	10	200	4	240	7	420	3,050	3,050	35	1,050	10	250	950	950	-	-	
กรุงเทพมหานครวันออก																											
8	คันนายาว*	367	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	300	300	3	90	1	25	100	100	-	-	
9	บางกะปิ	449	3	120	60	60	2	80	2	100	1	20	1	60	1	60	500	500	3	90	2	50	200	200	-	-	
10	สะพานสูง	165	1	40	30	30	1	40	1	50	-	-	-	-	-	-	250	250	3	90	1	25	50	50	-	-	
11	บึงกุ่ม	262	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	1	60	300	300	3	90	1	25	100	100	-	-	
12	ลาดกระบัง	457	2	80	60	60	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	450	450	3	90	2	50	150	150	-	-	
13	มีนบุรี	271	2	80	60	60	2	80	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	6	180	2	50	100	100	-	-	
14	หนองจอก	161	1	40	30	30	1	40	1	50	1	20	-	-	-	-	250	250	5	150	1	25	50	50	-	-	
15	คลองสามวา	293	1	40	30	30	1	40	1	50	-	-	-	-	1	60	200	200	3	90	1	25	100	100	-	-	
16	ประเวศ	445	3	120	60	60	3	120	2	100	1	20	1	60	1	60	600	600	7	210	2	50	150	150	-	-	
รวม		2,870	17	680	390	390	15	600	11	550	8	160	6	360	6	360	3,300	3,300	36	1,080	13	325	1,000	1,000	-	-	

ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวนสถาน ประกอบการ	บอแรกซ์		ฟอร์มาลิน		สารกันรา		สารฟอกขาว		วัตถุกันเสีย		กรดแอสสรี		ไอโอดีน		SI - 2		ยาฆ่าแมลง		โพลาร์		อ 11		ซิลิโคนแลลา (อ 12)	
			จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง
กรุงเทพมหานคร																										
17	ห้วยขวาง*	758	3	120	60	60	3	120	2	100	1	20	1	60	1	60	600	600	4	120	2	50	200	200	-	-
18	พระนคร	858	3	120	60	60	2	80	2	100	2	40	1	60	1	60	600	600	4	120	2	50	200	200	-	-
19	ดุสิต	582	2	80	60	60	2	80	1	50	2	40	1	60	-	-	450	450	3	90	2	50	200	200	-	-
20	ป้อมปราบฯ	321	2	80	30	30	1	40	1	50	-	-	1	60	-	-	400	400	3	90	1	25	100	100	-	-
21	สัมพันธวงศ์	112	1	40	30	30	1	40	-	-	-	-	-	-	-	-	250	250	3	90	1	25	50	50	-	-
22	ดินแดง	322	2	80	60	60	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	400	400	8	240	2	50	100	100	-	-
23	พญาไท	460	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	-	-	400	400	3	90	1	25	150	150	-	-
24	ราชเทวี	652	3	120	60	60	2	80	2	100	1	20	1	60	1	60	600	600	3	90	2	50	200	200	-	-
25	วังทองหลาง	560	2	80	60	60	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	450	450	3	90	2	50	150	150	-	-
รวม		4,625	20	800	450	450	17	680	11	550	10	200	8	480	5	300	4,150	4,150	34	1,020	15	375	1,350	1,350	-	-
กรุงเทพใต้																										
26	สวนหลวง*	507	3	120	60	60	2	80	2	100	2	40	1	60	1	60	600	600	3	90	1	25	150	150	-	-
27	พระโขนง	259	1	40	30	30	1	40	1	50	1	20	-	-	-	-	250	250	3	90	1	25	100	100	-	-
28	ปทุมวัน	1,220	5	200	90	90	4	160	2	100	3	60	1	60	2	120	900	900	5	150	3	75	400	400	-	-
29	บางรัก	650	3	120	60	60	2	80	1	50	1	20	1	60	-	-	400	400	5	150	2	50	200	200	-	-
30	สาทร	486	3	120	60	60	2	80	2	100	1	20	1	60	1	60	500	500	4	120	1	25	150	150	-	-
31	บางคอแหลม	197	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	-	-	-	-	300	300	4	120	1	25	100	100	-	-
32	ยานนาวา	780	4	160	60	60	3	120	2	100	2	40	2	120	1	60	600	600	7	210	2	50	200	200	-	-
33	คลองเตย	855	4	160	60	60	3	120	2	100	2	40	1	60	1	60	700	700	6	180	3	75	200	200	-	-
34	วัฒนา	1,141	5	200	60	60	4	160	2	100	2	40	2	120	1	60	800	800	3	90	3	75	350	350	-	-
35	บางนา	341	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	-	-	-	-	400	400	3	90	1	25	100	100	-	-
รวม		6,436	32	1,280	540	540	23	920	16	800	16	320	9	540	7	420	5,450	5,450	43	1,290	18	450	1,950	1,950	-	-

ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวนสถาน ประกอบการ	บอแรกซ์		ฟอร์มาลิน		สารกันรา		สารฟอกขาว		วัตถุกันเสีย		กรดแอสซึ่		ไอโอดีน		SI - 2		ยาฆ่าแมลง		โพลาร์		อ 11		ซิลิโคนลลา (อ 12)		
			จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวน ชุดตรวจ	จำนวน ตัวอย่าง	
กรุงเทพมหานคร																											
36	บางกอกน้อย*	717	4	160	60	60	3	120	2	100	2	40	1	60	1	60	700	700	6	180	2	50	200	200	-	-	
37	บางกอกใหญ่	142	1	40	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	250	250	3	90	1	25	50	50	-	-	
38	ธนบุรี	271	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	-	-	-	-	400	400	5	150	1	25	100	100	-	-	
39	คลองสาน	441	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	-	-	400	400	5	150	2	50	150	150	-	-	
40	จอมทอง	253	1	40	30	30	1	40	1	50	-	-	1	60	-	-	300	300	5	150	1	25	50	50	-	-	
41	บางพลัด	286	1	40	30	30	1	40	1	50	-	-	-	-	-	-	300	300	3	90	1	25	100	100	-	-	
42	ตลิ่งชัน	426	2	80	30	30	2	80	1	50	2	40	1	60	-	-	400	400	5	150	2	50	150	150	-	-	
43	ทวีวัฒนา	178	1	40	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	300	300	5	150	1	25	50	50	-	-	
รวม		2,714	14	560	270	270	12	480	9	450	8	160	6	360	1	60	3,050	3,050	37	1,110	11	275	850	850	-	-	
กรุงเทพมหานคร																											
44	บางแค*	300	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	-	-	1	60	300	300	5	150	1	25	100	100	-	-	
45	ภาษีเจริญ	200	1	40	30	30	1	40	1	50	-	-	1	60	1	60	200	200	3	90	1	25	50	50	-	-	
46	หนองแขม	142	1	40	30	30	1	40	-	-	1	20	-	-	1	60	250	250	4	120	-	-	50	50	-	-	
47	บางขุนเทียน	380	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	-	-	1	60	400	400	5	150	2	50	150	150	-	-	
48	บางบอน	206	1	40	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	1	60	200	200	6	180	1	25	50	50	-	-	
49	ราษฎร์บูรณะ	124	1	40	30	30	1	40	-	-	-	-	1	60	1	60	250	250	3	90	-	-	50	50	-	-	
50	ทุ่งครุ	185	1	40	30	30	1	40	-	-	-	-	-	-	-	-	250	250	4	120	1	25	50	50	-	-	
รวม		1,537	9	360	210	210	8	320	4	200	4	80	3	180	6	360	1,850	1,850	30	900	6	150	500	500	-	-	
รวมทั้งสิ้น		21,447	109	4,360	###	2,190	87	3,480	60	3,000	56	1,120	36	2,160	32	1,920	20,850	20,850	215	6,450	73	1,825	6,600	6,600	-	-	

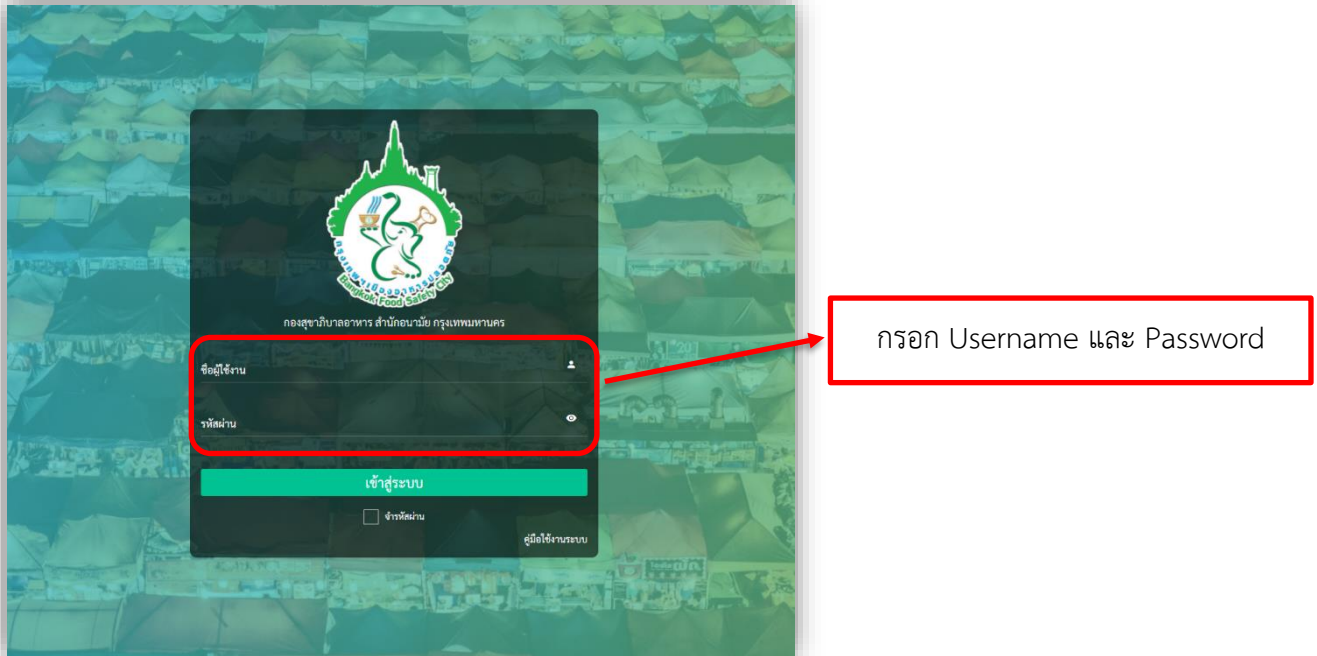
*สำนักงานเขตที่มีรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ประจำกลุ่มเขต

หมายเหตุ

- ชุดตรวจวิเคราะห์จัดสรรให้สำนักงานเขตตามจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ ทั้งที่มีใบอนุญาตและไม่มีใบอนุญาต ภายในวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ
- จำนวนตัวอย่างเป้าหมายที่ตรวจ คำนวณจากข้อมูลจำนวนชุดตรวจวิเคราะห์
- สำนักงานเขตอาจมีการตรวจสถานประกอบการ 1 แห่ง มากกว่า 1 ครั้งต่อปี
- สำหรับชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหาร หากสำนักงานเขตประสงค์จะใช้ชุดทดสอบฯ นี้ สามารถเบิกจากระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร

ขั้นตอนการใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร การเบิกจ่ายวัสดุวิทยาศาสตร์ (Test kit) และอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์

1. เข้าใช้งานระบบฯ ทาง <http://bmafoodsafety.bangkok.go.th/>



2. เลือกเมนู คลังสื่อ วัสดุอุปกรณ์



การเบิกจ่ายชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

1. เลือก แถบเมนู “วัสดุวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์” และเลือก “รายการชุดทดสอบ”

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - คลังสื่อ วัสดุอุปกรณ์

ข้อมูลกรม โทษองค์ (ผู้ดูแลระบบผู้ให้บริการอาหาร) ▼

สื่อประชาสัมพันธ์ | วัสดุวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์ | เครื่องมือวิทยาศาสตร์

ชุดทดสอบเบื้องต้น | วัสดุ-อุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์

รายการชุดทดสอบ | รายการวัสดุ-อุปกรณ์

การจัดการเบิกจ่ายชุดทดสอบ | การจัดการเบิกจ่ายวัสดุ-อุปกรณ์

รายงานรับเข้าชุดทดสอบ | รายงานรับเข้าวัสดุ-อุปกรณ์

รายงานการเบิกจ่ายชุดทดสอบ | รายงานการเบิกจ่ายวัสดุ-อุปกรณ์

การสรุปยอดเบิก-จ่ายชุดทดสอบ

ค้นหาข้อมูล

เพิ่มข้อมูล

เพิ่มการเบิกจ่าย

ประเภทสื่อ	ปีงบประมาณ	กลุ่มงานที่ผลิต	จำนวนที่ผลิต	จำนวนที่เบิกแล้ว	จำนวนคงเหลือ	เครื่องมือ			
อาหาร	แม่พิมพ์	2558	ก.ส.	10,000	9,830	170	✓	✗	
2	คู่มือผู้ประกอบการร้านอาหาร ภาษามลายู	คู่มือ	2558	ก.จ.	1,500	1,500	0	✓	✗
3	คู่มือผู้ประกอบการร้านอาหาร ภาษาอังกฤษ	คู่มือ	2558	ก.จ.	1,500	1,055	445	✓	✗
4	คู่มือผู้ประกอบการร้านอาหาร ภาษาอังกฤษ 5 เรื่อง	คู่มือ	2558	ก.จ.	1,500	1,255	245	✓	✗
5	คู่มือการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	คู่มือ	2559	ก.จ.	1,000	930	70	✓	✗
6	แผ่นพับการล้างจานและหลักการสุขาภิบาล	แม่พิมพ์	2560	ก.ส.	15,000	14,780	220	✓	✗
7	คู่มือบันทึกประวัติการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน	คู่มือ	2561	ก.จ.	1,000	700	300	✓	✗

2. หน้าจอจะแสดงผลข้อมูลจำนวนจัดสรรชุดทดสอบเป็นไตรมาสของสำนักงานเขต และให้เลือก “เพิ่มการเบิกจ่าย”

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - คลังสื่อ วัสดุอุปกรณ์

ข้อมูลกรม โทษองค์ (ผู้ดูแลระบบผู้ให้บริการอาหาร) ▼

สื่อประชาสัมพันธ์ | วัสดุวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์ | เครื่องมือวิทยาศาสตร์

รายการชุดทดสอบ

รายการชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน (11 รายการ)

หน้า 1

ค้นหาข้อมูล

เพิ่มข้อมูล

เพิ่มการเบิกจ่าย

ลำดับ	รายการชุดทดสอบ	ยอดคงเหลือ	จำนวนที่รับเข้า	จำนวนที่ได้รับการจัดสรร				จำนวนที่เบิกแล้ว	จำนวนคงเหลือ	เครื่องมือ	
				ไตรมาสที่ 1	ไตรมาสที่ 2	ไตรมาสที่ 3	ไตรมาสที่ 4				
1	ชุดทดสอบสารบอเรอร์	290	-	97	169	170	168	6	284	✓	✗
2	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัส (ชุด)	3,120	-	1,800	1,920	2,640	2,280	90	3,030	✓	✗
3	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัส (ชุด)	109	-	70	97	133	108	4	105	✓	✗
4	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัส (ชุด)	120	329	4	5	5	5	6	443	✓	✗
5	ชุดทดสอบสีสังกะสีในอาหารแห้ง (ชุด)	88	100	1	1	1	1	2	186	✓	✗
6	ชุดทดสอบกรดแอสซินิกในน้ำดื่ม (ชุด)	60	100	1	1	1	1	2	158	✓	✗
7	ชุดทดสอบไอโอดีนในเกลือบริโภค (ชุด)	50	150	1	1	2	1	2	198	✓	✗
8	น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียชนิด SI-2 (ขวด)	33,350	28,000	200	1,100	1,500	1,200	800	60,550	✓	✗
9	ชุดทดสอบหาสารฆ่าแมลง (OC-kit) (ชุด)	121	400	2	8	8	6	7	514	✓	✗
10	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัสในน้ำดื่ม (ชุด)	2	200	2	2	3	2	4	198	✓	✗
11	น้ำยาทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในอาหารตรวจคุณภาพน้ำบริโภค ๑ 11 (ขวด)	8,200	10,000	300	600	600	600	400	17,800	✓	✗

3. กรอกจำนวนชุดทดสอบที่ต้องการเบิก ในช่อง “จำนวนที่ต้องการเบิก” โดยให้สอดคล้องกับจำนวนจัดสรรในไตรมาสนั้นๆ เช่น เบิกชุดทดสอบในช่วงไตรมาสที่ 1 ให้กรอกจำนวนตามช่องจำนวนที่ได้รับการจัดสรร ไตรมาสที่ 1 หรือหากต้องการชุดทดสอบใดเกินกว่าจำนวนจัดสรรก็สามารถเพิ่มได้ admin จะพิจารณาอนุมัติ และกด “บันทึก”

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - คลังสิ่ง วัสดุอุปกรณ์

กรอกวันที่ขอรับชุดทดสอบ

วันที่เบิกจ่าย: 18/10/2564

กรอกจำนวนในแต่ละรายการชุดทดสอบ

ลำดับ	รายการชุดทดสอบ	วันผลิต	วันหมดอายุ	จำนวนที่ได้รับในการจัดสรร				จำนวนรวมไตรมาส	จำนวนที่เบิกครั้งที่ผ่านมา	จำนวนคงเหลือ	จำนวนที่ต้องการเบิก
				ไตรมาสที่ 1	ไตรมาสที่ 2	ไตรมาสที่ 3	ไตรมาสที่ 4				
1	ชุดทดสอบสารบอแรกซ์	1 กันยายน 2563	1 กันยายน 2565	4	7	7	7	25	0	25	
2	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัส (ชุด)	1 กันยายน 2563	1 กันยายน 2565	60	90	90	90	330	0	330	
3	ชุดทดสอบสารกัมมันตรังสี (ชุด)	1 สิงหาคม 2563	1 สิงหาคม 2565	2	5	5	5	17	0	17	
4	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัส (ชุด)	1 พฤศจิกายน 2562	1 พฤศจิกายน 2564	4	5	5	5	19	0	19	
5	ชุดทดสอบสารพิษในอาหารแห้ง (ชุด)	10 เมษายน 2563	10 เมษายน 2564	1	1	1	1	4	0	4	
6	ชุดทดสอบสารพิษในน้ำดื่ม (ชุด)	27 มกราคม 2564	27 มกราคม 2566	1	1	1	1	4	0	4	
7	ชุดทดสอบสารพิษในผักผลไม้ (ชุด)	1 พฤศจิกายน 2562	1 เมษายน 2564	1	1	2	1	5	0	5	
8	น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคโรนาไวรัส (ชุด)	15 กุมภาพันธ์ 2564	15 สิงหาคม 2564	200	1100	1500	1200	4000	0	4000	
9	ชุดทดสอบยาฆ่าแมลง (OC-kit) (ชุด)	7 กุมภาพันธ์ 2564	7 กุมภาพันธ์ 2565	2	8	8	6	24	0	24	
10	ชุดทดสอบสารพิษในน้ำดื่ม (ชุด)	7 กุมภาพันธ์ 2564	7 กุมภาพันธ์ 2565	2	2	3	2	9	0	9	
11	น้ำยาทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค	16 พฤษภาคม 2564	16 สิงหาคม 2564	300	600	600	600	2100	0	2100	

4. admin ของระบบจะเป็นผู้อนุมัติการเบิกจ่ายชุดทดสอบ เมื่ออนุมัติเรียบร้อยแล้ว ระบบจะแจ้งเตือนพร้อมให้สำนักงานเขตมารับชุดทดสอบตามวันที่ระบุที่ช่อง “วันที่มารับ”

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - คลังสิ่ง วัสดุอุปกรณ์

การจัดการเบิกจ่ายชุดทดสอบ

ข้อมูลการเบิก

รายการที่เบิก

ลำดับ	หน่วยงานที่เบิก	ชื่อผู้เบิก	วันที่เบิก	วันที่มารับ	เครื่องมือ	รายการ	ชื่อชุดทดสอบ	จำนวนที่ได้รับในการจัดสรร				จำนวนที่เบิกครั้งที่ผ่านมา	จำนวนที่คงเหลือ	จำนวนที่อนุมัติ	สถานะ
								ไตรมาสที่ 1	ไตรมาสที่ 2	ไตรมาสที่ 3	ไตรมาสที่ 4				
1	บางซื่อ	นาลพรณ กายกุล	18 ตุลาคม 2564	27 ตุลาคม 2564		1	ชุดทดสอบสารบอแรกซ์	4	7	7	7	0	4	4	อนุมัติ
2	บางรัก	พินธิมา สุวรรณพันธ์	18 ตุลาคม 2564	18 ตุลาคม 2564		2	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัส (ชุด)	60	90	90	90	0	60	60	อนุมัติ
3	จตุจักร	สุทธกรณ โยทองคำ	18 ตุลาคม 2564	18 ตุลาคม 2564		3	ชุดทดสอบสารกัมมันตรังสี (ชุด)	2	5	5	5	0	2	2	อนุมัติ
4	บางรัก	พินธิมา สุวรรณพันธ์	15 ตุลาคม 2564	18 ตุลาคม 2564		4	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัส (ชุด)	4	5	5	5	0	4	4	อนุมัติ
5	หัวขวาง	จิรนนท์ นามะกุล	8 ตุลาคม 2564	12 ตุลาคม 2564		5	ชุดทดสอบสารพิษในอาหารแห้ง (ชุด)	1	1	1	1	0	1	1	อนุมัติ
6	กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร	วิไลรัตน์ เชื้อราชู	7 ตุลาคม 2564	7 ตุลาคม 2564		6	ชุดทดสอบสารพิษในน้ำดื่ม (ชุด)	1	1	1	1	0	1	1	อนุมัติ
7	ป้อมปราบศัตรูพ่าย	สุวิภาณี สีหราช	4 ตุลาคม 2564	4 ตุลาคม 2564		7	ชุดทดสอบสารพิษในผักผลไม้ (ชุด)	1	1	2	1	0	1	1	อนุมัติ
8	กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร	วิไลรัตน์ เชื้อราชู	17 กันยายน 2564	17 กันยายน 2564		8	น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคโรนาไวรัสแบบที่เตรียมด้วย SI-2 (ชุด)	200	1,100	1,500	1,200	0	200	200	อนุมัติ
9	มีนบุรี	อัญญะณี บุ้งชัย	19 สิงหาคม 2564	19 สิงหาคม 2564		9	ชุดทดสอบยาฆ่าแมลง (OC-kit) (ชุด)	2	8	8	6	0	2	2	อนุมัติ
10	สวนหลวง	พทกกร ฉลาดเย็น	17 สิงหาคม 2564	20 สิงหาคม 2564		10	ชุดทดสอบสารพิษในน้ำดื่ม (ชุด)	2	2	3	2	0	2	2	อนุมัติ
11						11	น้ำยาทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค	300	600	600	600	0	300	300	อนุมัติ

การเบิกจ่ายวัสดุอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์

1. เลือก แถบเมนู “วัสดุวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์” และเลือก “รายการวัสดุ-อุปกรณ์”

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - คลังสื่อ วัสดุอุปกรณ์

ผู้ใช้งาน: โยธองคำ (ผู้ใช้งานผู้ดูแลระบบด้านอาหาร)

ชื่อประจำพื้นที่: วัสดุวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์

ชื่อเรื่อง: วัสดุวิทยาศาสตร์

ชุดทดสอบเบื้องต้น: วัสดุ-อุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์

รายการชุดทดสอบ: รายการวัสดุ-อุปกรณ์

การจัดการเบิกจ่ายชุดทดสอบ: การจัดการเบิกจ่ายวัสดุ-อุปกรณ์

รายงานรับเข้าชุดทดสอบ: รายงานรับเข้าวัสดุ-อุปกรณ์

รายงานการเบิกจ่ายชุดทดสอบ: รายงานการเบิกจ่ายวัสดุ-อุปกรณ์

ตารางสรุปยอดเบิก-จ่ายชุดทดสอบ

ประเภทสื่อ	ปีงบประมาณ	กลุ่มงานที่ผลิต	จำนวนที่ผลิต	จำนวนที่เบิกจ่าย	จำนวนคงเหลือ	เครื่องมือ	
อาหาร	แผ่นพับ	2558	ก.ส.	10,000	9,830	170	
2	คู่มือผู้ประกอบการร้านอาหาร ภาชนะ	คู่มือ	2558	ก.ส.	1,500	1,500	0
3	คู่มือผู้ประกอบการร้านอาหาร ภาชนะ	คู่มือ	2558	ก.ส.	1,500	1,055	445
4	คู่มือผู้ประกอบการร้านอาหาร ภาชนะ	คู่มือ	2558	ก.ส.	1,500	1,255	245
5	คู่มือผู้ประกอบการร้านอาหาร ภาชนะ	คู่มือ	2559	ก.ส.	1,000	930	70
6	แผ่นพับการล้างภาชนะหลักการสุขาภิบาล	แผ่นพับ	2560	ก.ส.	15,000	14,780	220
7	คู่มือบันทึกประวัติผลการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน	คู่มือ	2561	ก.ส.	1,000	700	300

2. หน้าจอจะแสดงผลข้อมูลจำนวนที่เบิกแล้วของสำนักงานเขต และให้เลือก “เพิ่มการเบิกจ่าย”

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - คลังสื่อ วัสดุอุปกรณ์

ผู้ใช้งาน: ชูชนน (สำนักงานเขตหนองจอก)

ชื่อประจำพื้นที่: วัสดุวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์

ชื่อเรื่อง: วัสดุวิทยาศาสตร์

รายการวัสดุ-อุปกรณ์

บัญชีรายการวัสดุ-อุปกรณ์ จำนวน (10 รายการ)

เพิ่มการเบิกจ่าย

ลำดับ	รายการวัสดุ-อุปกรณ์	จำนวนที่เบิกแล้ว	จำนวนคงเหลือ
1	แอลกอฮอล์ 90% (300 ml/ขวด)	0	371
2	แอลกอฮอล์ล้างเช็ด 70% (450 ml/ขวด)	0	789
3	ไม้พันสำลีปลอดเชื้อ (100 ก้าน/กล่อง)	0	1,730
4	ขวดพลาสติก (ขวด)	0	950
5	หมวกคลุม (50 ชิ้น/แพ็ค)	0	124
6	ไม้ตะเกียบ (เส้น)	0	286
7	ถุงมือยาง ไซส์ S (100 ชิ้น/กล่อง)	0	78
8	ถุงมือยาง ไซส์ M (100 ชิ้น/กล่อง)	0	58
9	ถุงมือยาง ไซส์ L (100 ชิ้น/กล่อง)	0	60
10	สำลีก้อน (25 ก้อน/ถุง)	0	792

3. กรอกจำนวนชุดทดสอบที่ต้องการเบิก ในช่อง “จำนวนที่เบิก” โดยให้สอดคล้องกับหมายเหตุที่กำหนดในแต่ละรายการ และกด “บันทึก”

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - คลังสื่อ วัสดุอุปกรณ์

ผู้ใช้งาน: ชูชนน (สำนักงานเขตหนองจอก)

บันทึกการเบิกจ่าย

หน่วยงานที่เบิกจ่าย: บางกอกใหญ่

ชื่อผู้เบิกจ่าย: ...

ตำแหน่ง: ...

วันที่เบิกจ่าย: 18/10/2564

วันที่ขอรับ: 18/10/2564

กรอกจำนวน ในแต่ละรายการวัสดุที่ต้องการเบิก

ลำดับ	รายการวัสดุ-อุปกรณ์	จำนวนคงเหลือ	จำนวนที่เบิก	หมายเหตุ
1	แอลกอฮอล์ 90% (300 ml/ขวด)	371		
2	แอลกอฮอล์ล้างเช็ด 70% (450 ml/ขวด)	789		
3	ไม้พันสำลีปลอดเชื้อ (100 ก้าน/กล่อง)	1,730		
4	ขวดพลาสติก (ขวด)	950		
5	หมวกคลุม (50 ชิ้น/แพ็ค)	124		
6	ไม้ตะเกียบ (เส้น)	286		
7	ถุงมือยาง ไซส์ S (100 ชิ้น/กล่อง)	78		
8	ถุงมือยาง ไซส์ M (100 ชิ้น/กล่อง)	58		
9	ถุงมือยาง ไซส์ L (100 ชิ้น/กล่อง)	60		
10	สำลีก้อน (25 ก้อน/ถุง)	792		

บันทึก

ย้อนกลับ

4. admin ของระบบจะเป็นผู้อนุมัติการเบิกจ่ายวัสดุ-อุปกรณ์ เมื่ออนุมัติเรียบร้อยแล้ว ระบบจะแจ้งเตือนพร้อมให้สำนักงานเขตมารับวัสดุ-อุปกรณ์ ตามวันที่ระบุที่ช่อง “วันที่มารับได้”

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - คลังสื่อ วัสดุอุปกรณ์ ผู้ใช้งาน: ชูชนัน (สำนักงานเขตบางกอกใหญ่) ▾

สื่อบริการงานสุขาภิบาลอาหาร | วัสดุวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ตรวจวัดสารพิษ | เครื่องมือวิทยาศาสตร์

การจัดการเบิกจ่ายวัสดุ-อุปกรณ์

ข้อมูลการเบิก

รายการเบิก-จ่าย วัสดุ-อุปกรณ์ จำนวน (3 รายการ)

หน้า 1 ▾

ค้นหาข้อมูล

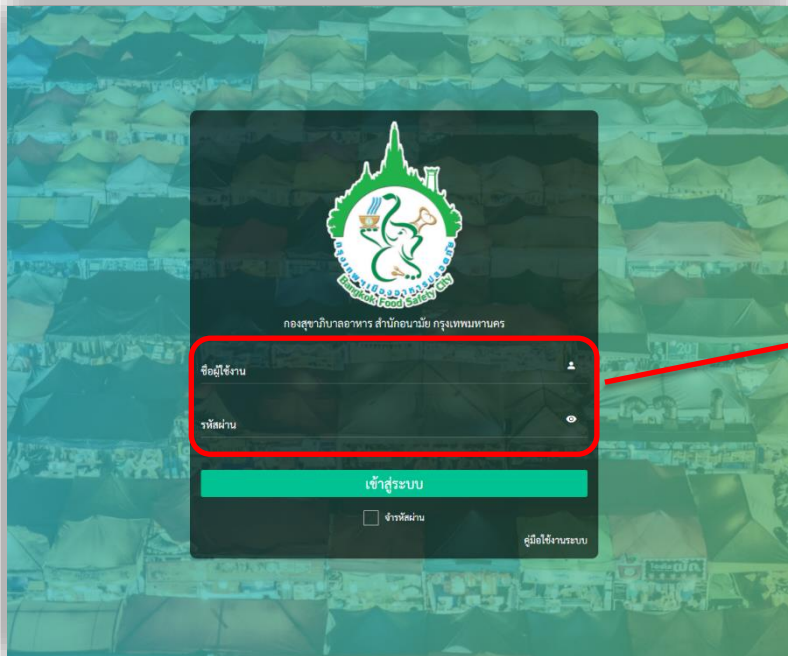
ลำดับ	หน่วยงานที่เบิก	ชื่อผู้เบิก	วันที่เบิก	วันที่มารับได้	เครื่องมือ
1	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่	ณัฏชนันท์	2 สิงหาคม 2564	2 สิงหาคม 2564	 
2	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่	ไมตรีราช	6 พฤษภาคม 2564	6 พฤษภาคม 2564	
3	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่	ณัฏชนันท์	4 ธันวาคม 2563	4 ธันวาคม 2563	

รายการที่เบิก

รายการ	ชื่อวัสดุ-อุปกรณ์	จำนวนที่เบิก	จำนวนที่เบิกไปแล้ว	จำนวนที่อนุมัติ	สถานะ
1	แอลกอฮอล์จุลชีพ 90% (300 ml/ขวด)	2	4	2	อนุมัติ
2	แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ 70% (450 ml/ขวด)	2	4	2	อนุมัติ
3	ไม้พันสำลีปลอดเชื้อ (100 ก้าน/กล่อง)	2	5	2	อนุมัติ
4	หมวกคลุมผม (50 ชิ้น/แพ็ค)	1	2	1	อนุมัติ
5	ถุงมือยาง ไซส์ M (100 ชิ้น/กล่อง)	1	2	1	อนุมัติ
6	ผ้าก๊อช (25 ก้อน/ถุง)	1	3	1	อนุมัติ

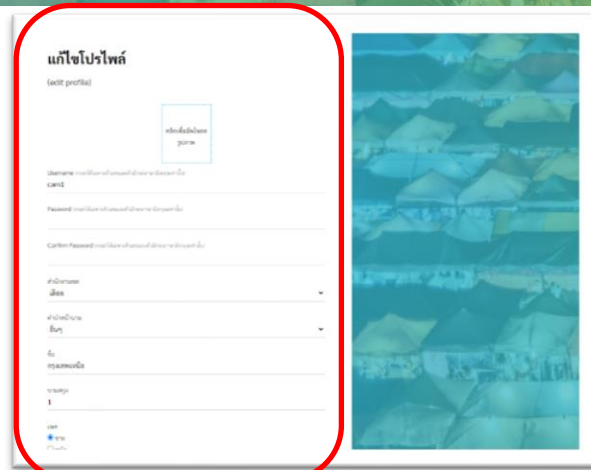
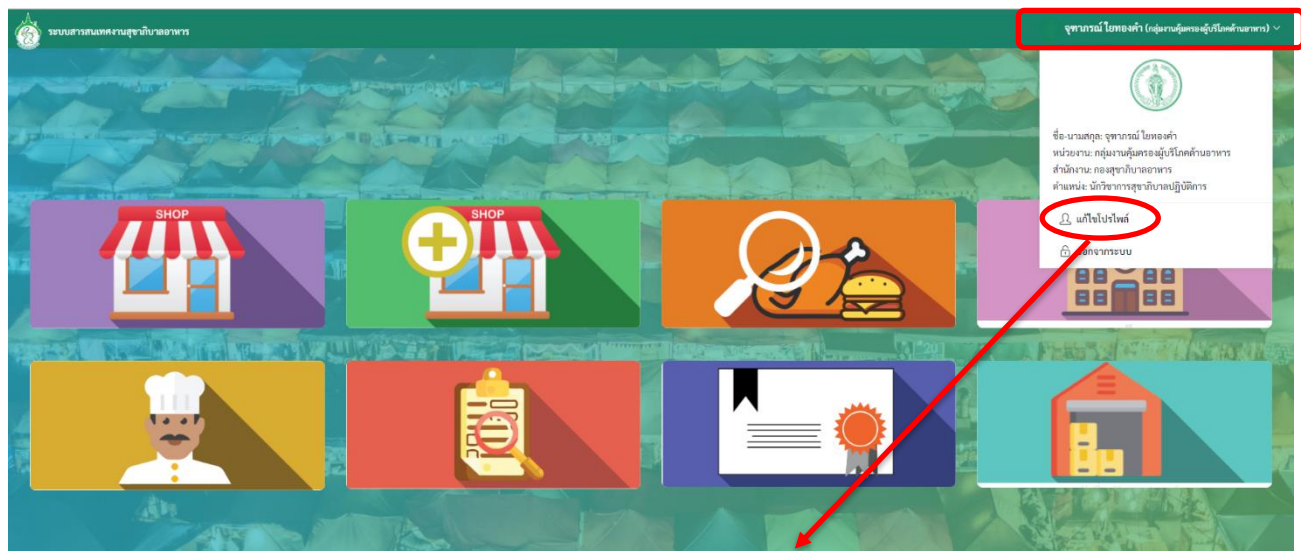
ขั้นตอนการใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร รายงานผลการดำเนินงานการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

1. เข้าใช้งานระบบฯ ทาง <http://bmafoodsafety.bangkok.go.th/>



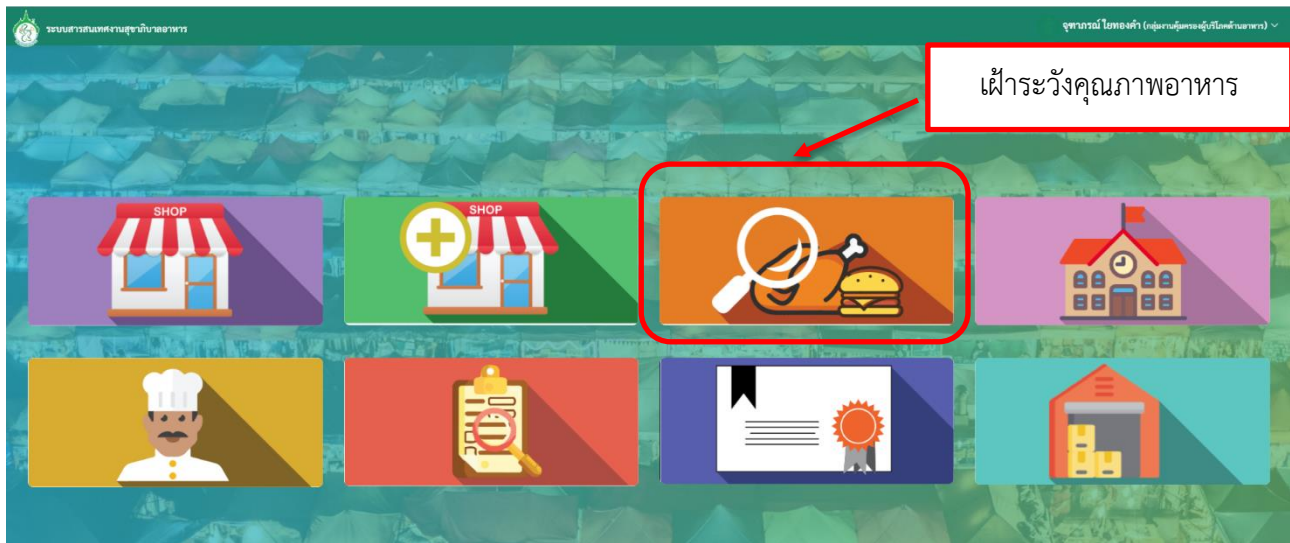
กรอก Username และ Password

2. จะเห็นระบบงานสถานประกอบการ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และสามารถแก้ไขข้อมูลส่วนบุคคลได้ (เพิ่มรูปภาพ รหัสผู้ใช้งานฯ เป็นต้น)

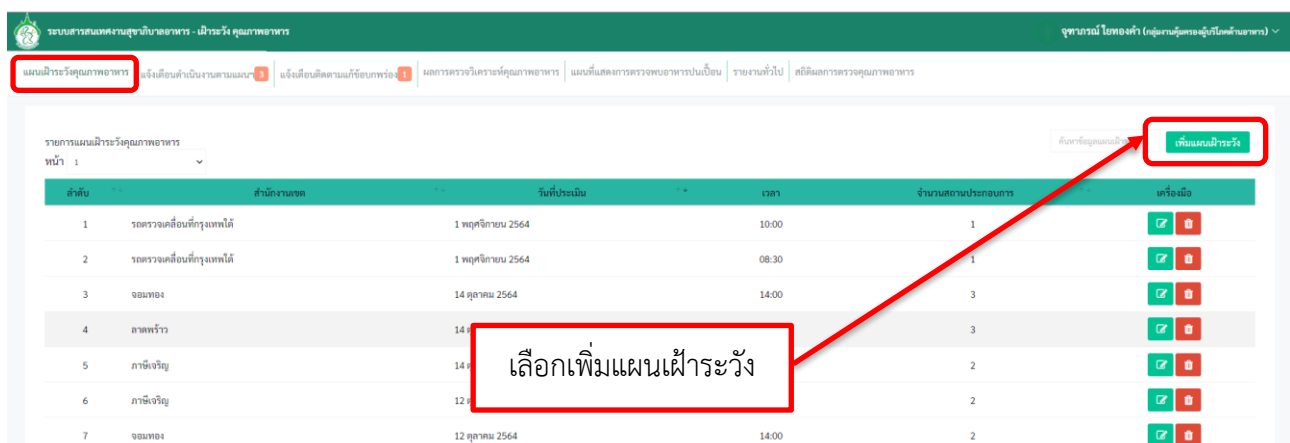


สร้างแผนปฏิบัติงานตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

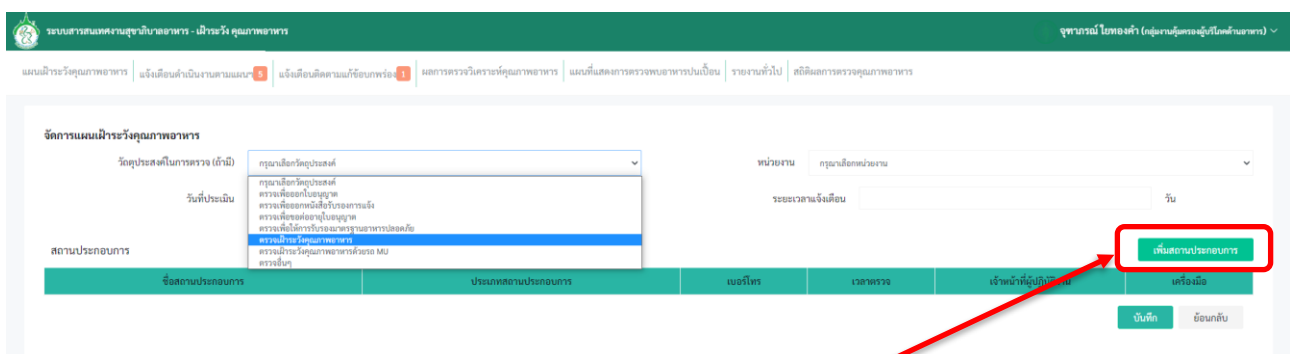
1. เลือกเมนู เฝ้าระวังคุณภาพอาหาร



2. เลือกแถบเมนู แผนเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และเลือก เพิ่มแผนเฝ้าระวัง



3. กำหนดวัตถุประสงค์ในการตรวจ พร้อมกำหนดวันที่ประเมิน ระยะเวลาแจ้งเตือน และเลือก เพิ่มสถานประกอบการ ดังภาพ



เลือกเพิ่มสถานประกอบการ

4. ค้นหาสถานประกอบการ

เพิ่มสถานประกอบการ

เลขที่ใบอนุญาต: ชื่อสถานประกอบการ:

กลุ่มเขต: เขต:

ประเภท: ประเภทอาหารที่จำหน่าย:

ข้อมูลพื้นฐาน

ลำดับ	สำนักงานเขต	ชื่อสถานประกอบการ	ประเภทสถานประกอบการ	เลขที่ใบอนุญาต	เครื่องมือ

5. สามารถเพิ่มสถานประกอบการได้มากกว่า 1 แห่ง โดยการกำหนดเวลาตรวจ (ไม่ซ้ำกันในแต่ละแห่ง) และระบุชื่อเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน และกดบันทึก

จัดการแผนการตรวจอาหาร

วัตถุประสงค์ในการตรวจ (ถ้ามี): ตรวจเมื่อ: วันที่ประเมิน:

หน่วยงาน: จำนวน: วัน:

ระยะเวลาเริ่มต้น: วัน:

เพิ่มสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ	ประเภทสถานประกอบการ	เบอร์โทร	เวลาตรวจ	เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน	เครื่องมือ
ตลาดนัดท่าดินแดง	ตลาดประเภทที่ 2	086-9815696	10:15	จุฑามณี	ลบ
บริษัท เอก-ซีตา จำกัด (3025)	ซูเปอร์มาร์เก็ต	027979000 ต่อ 5556	11:00	จุฑามณี	ลบ
อ้วนเจ๊บวัน	ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	081-3488515	13:00	จุฑามณี	ลบ

การลงผลตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) กรณีตามแผนการตรวจเฝ้าระวัง

1. เลือกเมนู **แจ้งเตือนดำเนินงานตามแผนฯ** จะปรากฏตารางดังภาพ เลือก **จัดการข้อมูล** ในคอลัมน์เครื่องมือ

แผนการตรวจคุณภาพอาหาร

แจ้งเตือนดำเนินงานตามแผนฯ

แจ้งเตือนติดตามแก้ไขข้อบกพร่อง

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

แผนที่แสดงผลการตรวจพบอาหารปนเปื้อน

รายงานทั่วไป

สถิติผลการตรวจคุณภาพอาหาร

ค้นหา

แผนการตรวจคุณภาพอาหารที่เฝ้าระวังและติดตาม (2 รายการ)

ลำดับ	สำเนาเอกสาร	วันที่ประเมิน	เวลา	จำนวนสถานประกอบการ	เครื่องมือ
1	รถตรวจเคลื่อนที่กรุงเทพมหานคร	26 สิงหาคม 2564	12:00-12:15	2	เครื่องมือ
2	ราชเทวี	27 สิงหาคม 2564	09:00-13:45	5	จัดการข้อมูล

< 1 >

2. เลือกไอคอน **Test Kit** ในคอลัมน์เครื่องมือ

แผนการตรวจคุณภาพอาหาร

แจ้งเตือนดำเนินงานตามแผนฯ

แจ้งเตือนติดตามแก้ไขข้อบกพร่อง

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

แผนที่แสดงผลการตรวจพบอาหารปนเปื้อน

รายงานทั่วไป

สถิติผลการตรวจคุณภาพอาหาร

จัดการแผนการเฝ้าระวัง

วันที่ประเมิน: 26 สิงหาคม 2564

สำเนาเอกสาร: รถตรวจเคลื่อนที่กรุงเทพมหานคร

สถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ	ประเภท	เบอร์โทร	ที่ตั้ง	ผลการตรวจ Lab (จำนวนที่ตรวจ/ผ่าน)	ผลการตรวจ Test Kit (จำนวนที่ตรวจ/ผ่าน)	เครื่องมือ
บริษัท เอก-ชัย สาขาวิภาวดี (1102)	ซูเปอร์มาร์เก็ต	0816941693	1005/1 ถ.วิภาวดีรังสิต	0/0	0/0	Test Kit
นวัตน์พาณิชย์	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	0891680188	201/13 ซอยสาทรใหม่ 24 ถ.สาทรใหม่	0/0	0/0	Test Kit

3. หน้าจอจะแสดงข้อมูลสถานประกอบการ และให้ผู้ใช้ เลือก **เพิ่มตัวอย่างอาหาร** โดยสามารถเพิ่มตัวอย่างอาหารได้มากกว่า 1 ตัวอย่าง และกดบันทึก ดังภาพ

แผนการตรวจคุณภาพอาหาร

แจ้งเตือนดำเนินงานตามแผนฯ

แจ้งเตือนติดตามแก้ไขข้อบกพร่อง

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

แผนที่แสดงผลการตรวจพบอาหารปนเปื้อน

รายงานทั่วไป

สถิติผลการตรวจคุณภาพอาหาร

การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

สำเนาเอกสาร: จดชี้แจง

ชื่อสถานประกอบการ: บริษัท เอก-ชัย สาขาวิภาวดี (1102)

ชื่อ-สกุลผู้ประกอบการ: นาย

อาหารที่จำหน่าย: สะสมน้ำแข็ง

ที่ตั้ง: เลขที่ 1005/1 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร

ประเภทสถานประกอบการ: ซูเปอร์มาร์เก็ต

วันที่เก็บตัวอย่าง: 26/08/2564

เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจ: จุฑามณี ไชยวงศ์

วัตถุประสงค์ในการตรวจ (ถ้ามี): กรุณาเลือกวัตถุประสงค์

วิธีการตรวจวิเคราะห์: ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

เพิ่มตัวอย่างอาหาร

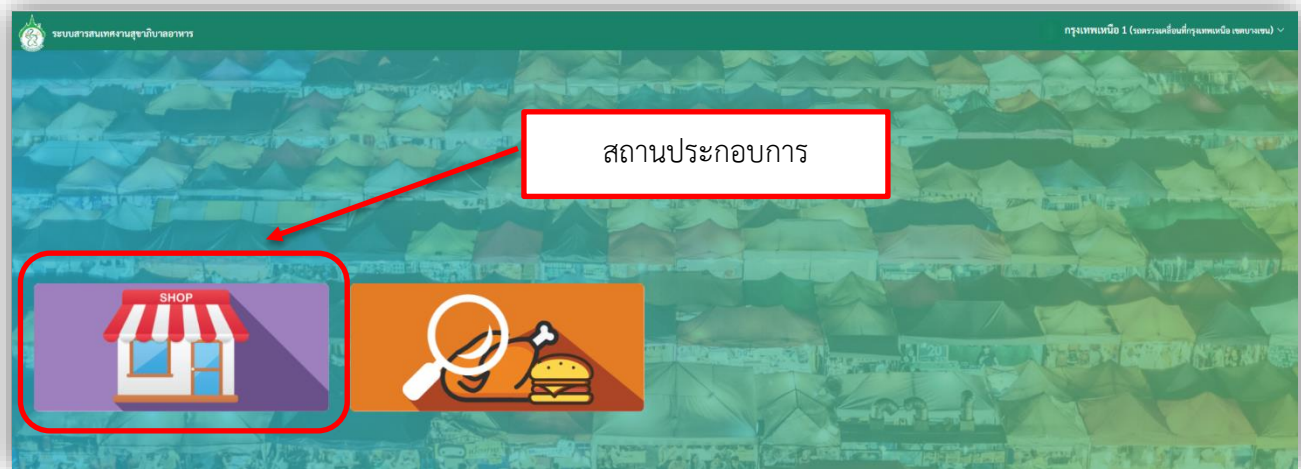
ประเภทตัวอย่างอาหาร	ตัวอย่างอาหารที่ตรวจ	ประเภทภาชนะบรรจุ	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์	สถานะที่เลือก/เปลี่ยนชื่อ	หมายเหตุ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (เนื้อไม่แปรรูป)	หมูสามชั้น	เนื้อ	เบคเทอเรีย	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
อาหารที่รับประทาน	กะหล่ำปลี	สุก/ดิบ	Sp-2	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (เนื้อไม่แปรรูป)	ปลาหมึก	เนื้อ	ฟอสฟอรัส	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
น้ำดื่มบรรจุขวด	น้ำดื่มบรรจุขวด	เนื้อ	สารพิษ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	

บันทึก

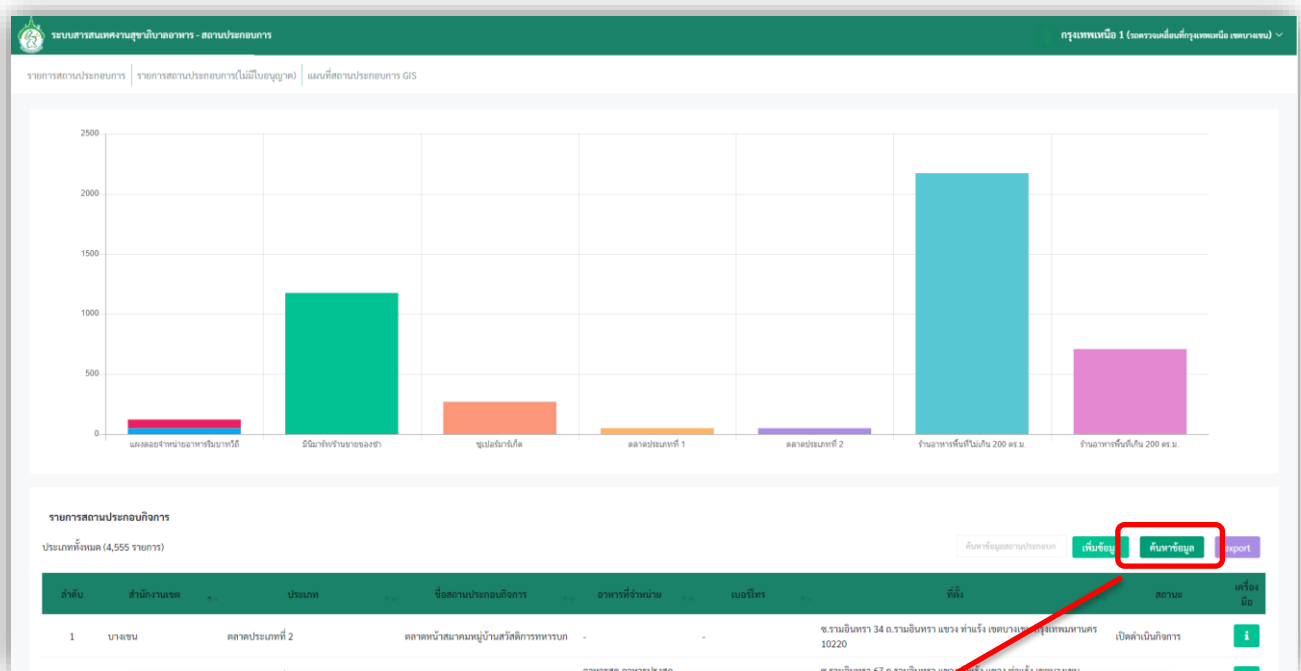
ย้อนกลับ

การลงผลตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) กรณีนอกแผนการตรวจเฝ้าระวัง

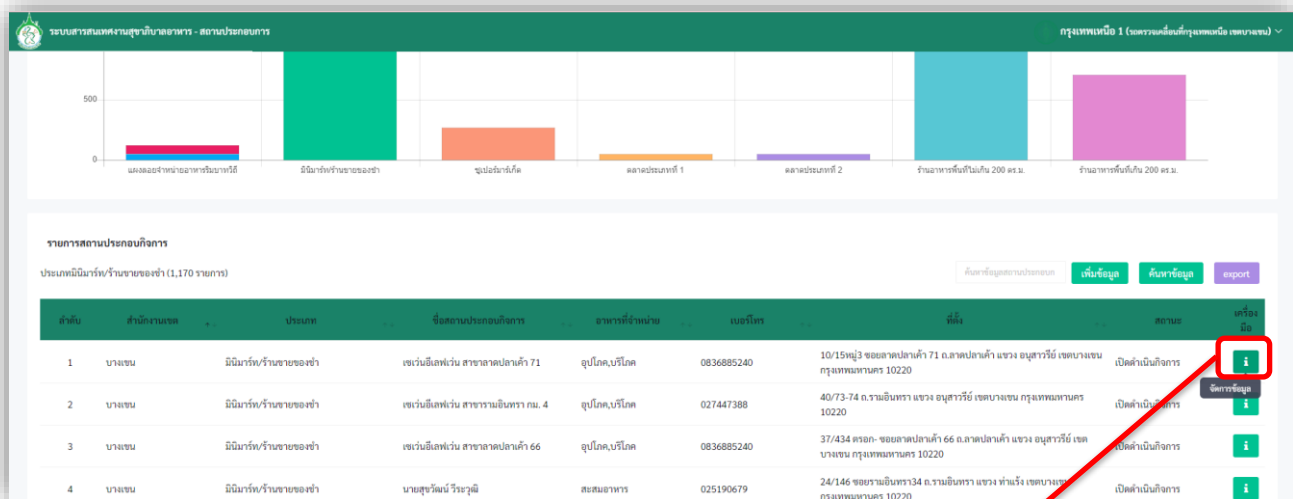
1. เลือกเมนู สถานประกอบการ



2. เลือก ค้นหาข้อมูล เพื่อค้นหาสถานประกอบการที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร และเลือกสถานประกอบการที่ต้องการ



3. เลือกไอคอน จัดการข้อมูล จะปรากฏข้อมูลสถานประกอบการ ดังภาพ



ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - สถานประกอบการ

กรุงเทพมหานคร 1 (เลือกเคสอื่นที่กรุงเทพมหานคร เขตบางเขน)

รายการสถานประกอบการ

รายการสถานประกอบการ (ไม่มีข้อมูล)

แผนที่สถานประกอบการ GIS

เซเว่นอีเลฟเว่น สาขาตลาดปลา 71

รหัสประจำตัว: 000000000000

ที่ตั้งสถานประกอบการ: 10/15 หมู่ 3 ซอยตลาดปลา 71 ถ.ลาดปลาเค้า แขวง อนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร 10220

โทรศัพท์: 0836885240

โทรสาร:

ชื่อเจ้าของ: บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

ผู้ดูแล/ผู้แทนผู้ประกอบการ/ผู้จัดการสถานที่: -

เลขที่หนังสือรับรองการแจ้ง: เซมี 053401 เลขที่ 032 ปี 2548

วันที่ออกเลขที่หนังสือรับรองการแจ้ง: 29 มีนาคม 2562

ประเภทสถานประกอบการ: มิตรภัตต์ร้านอาหาร

อาคารที่จำหน่าย: อุบลโก, บรโก

พื้นที่ประกอบกิจการ: 60 ตร.ม.

สถานภาพสถานประกอบการ: ว่าง

ดู QRcode

รูปถ่ายเพิ่มเติม

ข้อมูลผู้ประกอบการ (ผู้ดูแล/ผู้แทนผู้ประกอบการ/ผู้จัดการสถานที่)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	สัญชาติ	เลขบัตรประจำตัวผู้ประกอบการ/วันที่ผ่านการอบรม	เครื่องมือ
เพิ่มผู้ประกอบการ				

ข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร (จำนวนทั้งหมด 0 คน ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร 0 คน ไม่ผ่าน 0 คน)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	สัญชาติ	เลขบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/วันที่ผ่านการอบรม	เครื่องมือ
เพิ่มผู้สัมผัสอาหาร				

4. เลือก ตรวจสอบคุณภาพอาหาร (Test kit)

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - สถานประกอบการ

กรุงเทพมหานคร 1 (เลือกเคสอื่นที่กรุงเทพมหานคร เขตบางเขน)

ข้อมูลผู้ประกอบการ (ผู้ดูแล/ผู้แทนผู้ประกอบการ/ผู้จัดการสถานที่)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	สัญชาติ	เลขบัตรประจำตัวผู้ประกอบการ/วันที่ผ่านการอบรม	เครื่องมือ
เพิ่มผู้ประกอบการ				

ข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร (จำนวนทั้งหมด 0 คน ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร 0 คน ไม่ผ่าน 0 คน)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	สัญชาติ	เลขบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/วันที่ผ่านการอบรม	เครื่องมือ
เพิ่มผู้สัมผัสอาหาร				

ประวัติการตรวจติดตามด้านคุณภาพอาหาร

ครั้งที่ตรวจ	วันที่ตรวจ	ประเภท	ผลตรวจ	หมายเหตุ
ไม่มีข้อมูล				

ประวัติการตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการ

ครั้งที่ตรวจ	วันที่ตรวจ	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
ไม่มีข้อมูล			

ประวัติการได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ขั้นตอนการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety สำหรับการลงผลตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

การเข้าใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety

1. ติดตั้งแอปพลิเคชันได้ทั้ง Android และ iOS



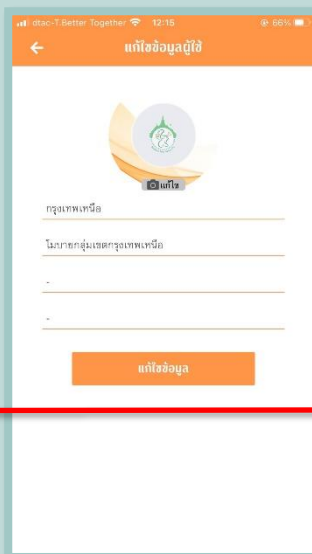
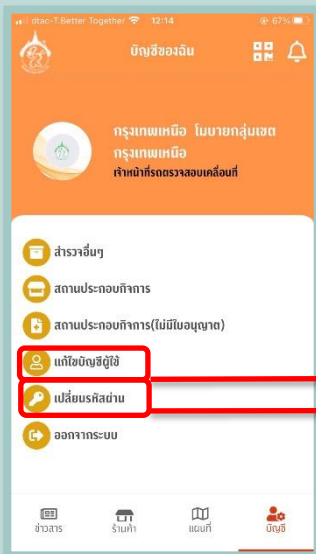
BKK Food Safety App

2. ลงชื่อเข้าใช้งาน ตามรหัสผู้ใช้งานที่ส่งให้



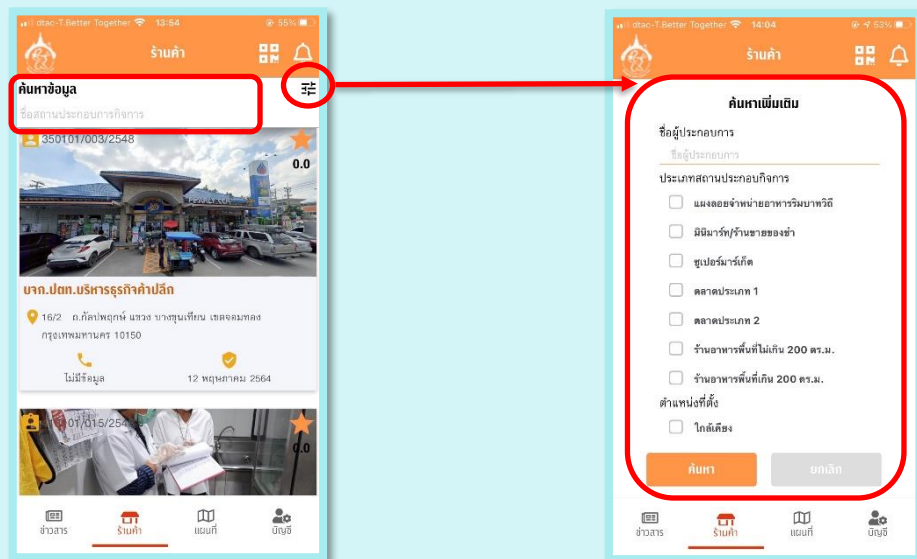
กรอก Username และ Password

3. ผู้ใช้สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้ และเปลี่ยนรหัสผ่าน

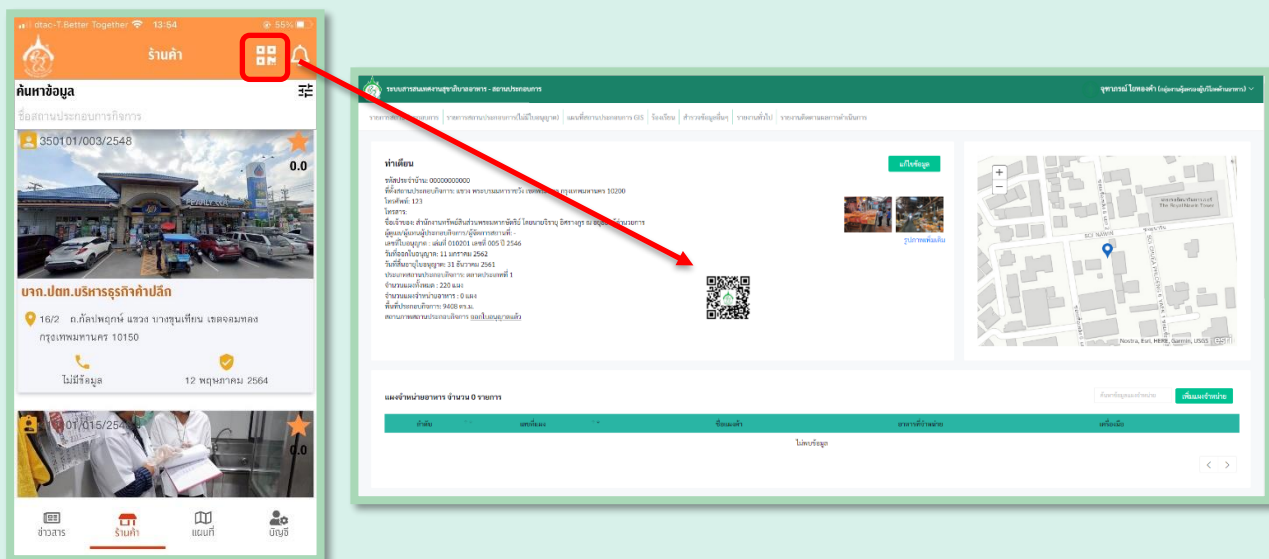


การค้นหาสถานประกอบการ

1. เลือกเมนู “สถานประกอบการ” หรือเมนู “ร้านค้า” ค้นหาโดยพิมพ์ชื่อสถานประกอบการ



2. เลือกสแกน QR Code จากระบบสารสนเทศฐานสุขภาพอาหาร เพื่อ link ไปยังสถานประกอบการ

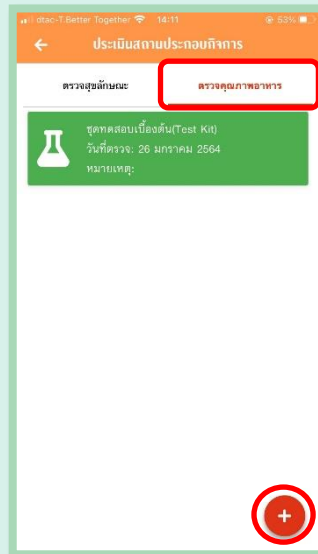


การลงข้อมูลตรวจคุณภาพอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

1. เลือกประเมินสถานประกอบการ



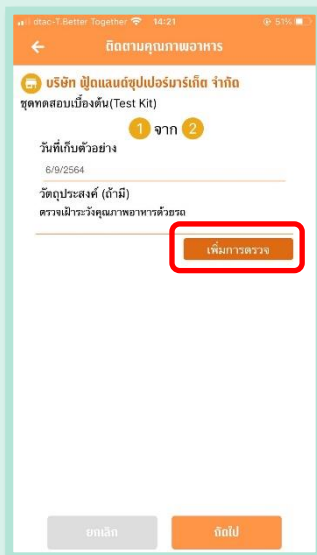
2. เลือกตรวจคุณภาพอาหาร และเลือกเครื่องหมาย +



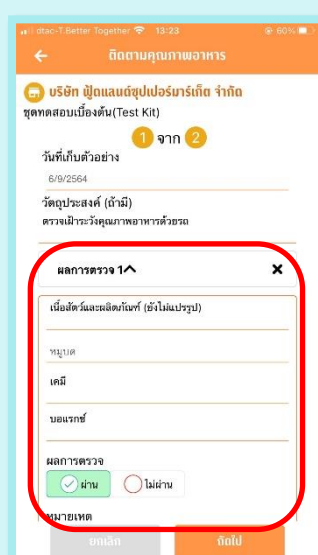
3. เลือกตรวจชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)



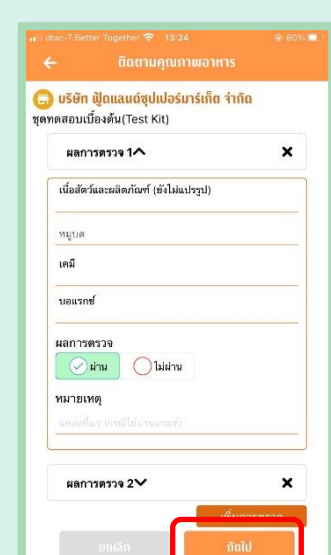
4. - เลือกวันที่เก็บตัวอย่าง - วัตถุประสงค์ เลือก “ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้วยรถ MU” และเลือก “เพิ่มการตรวจ”



5. เพิ่มตัวอย่างอาหาร โดยระบุรายละเอียดให้ครบทุกช่อง



6. หากต้องการเพิ่มตัวอย่าง ให้เลือก “เพิ่มการตรวจ” จนครบตามจำนวนที่ตรวจ แล้วเลือก “ถัดไป” ระบบจะบันทึกการลงข้อมูล



คู่มือประกอบการลงข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร					
ลำดับ	ประเภทตัวอย่างอาหาร	ตัวอย่างอาหารที่ตรวจ	ประเภทการตรวจ	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	หมายเหตุ
1	ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	สลัด ผัก ผลไม้ตัดแต่งที่บรรจุในถาดโฟมหรือพลาสติก	จุลินทรีย์	SI - 2 , อ.12(ซิลิโมเนลลา)	เพื่อตรวจหา การปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์ม แบบที่เรีย
2	อาหารทะเลที่บริโภคดิบ	ปลา กุ้ง ปลาหมึก หอย และซาซิมิ ที่บริโภคดิบ			
3	ขนมหวานหรือขนมไทย	ขนมหม้อแกง ทองหยอด ขนมชั้น ขนมขี้หนู ก๋วยเตี๋ยวชี่ เป็นต้น			
4	ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ (เติมไส้ก่อนอบ ,เติมไส้หลังอบ)	คุกกี้ บิสกิต แครกเกอร์ เวเฟอร์ ขนมเปียะ ขนมโมจิ ขนมปัง พาย ขนมไหว้พระจันทร์ เอแคลร์ แยมโรล ขนมเค้กหน้าต่างๆ เป็นต้น			
5	อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	ข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน แชนวิช ซูชิ			
6	เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท	น้ำผลไม้ น้ำหวาน ชา กาแฟ เป็นต้น			
7	มือผู้สัมผัสอาหาร	มือผู้สัมผัสอาหาร			
8	ภาชนะอุปกรณ์	จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ช้อน-ส้อม ตะเกียบ เขียง มีด เป็นต้น			
9	น้ำดื่มในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิทหรือน้ำแข็ง	น้ำดื่มจากตู้กด น้ำแข็งบริโภค	จุลินทรีย์	อ.11	
10	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (ยังไม่แปรรูป)	กลุ่มเนื้อสัตว์ต่างๆ รวมไปถึงเนื้อสัตว์ที่ผ่านการหมัก ปิ้งรส บด แดด เดียว เช่น เนื้อหมู หมูหมัก หมูบด หมูแดดเดียว เนื้อไก่ เป็นต้น	เคมี	บอแรกซ์	เพื่อตรวจหา สารเคมี ปนเปื้อนใน อาหาร
		กลุ่มอาหารทะเลและเนื้อสัตว์ต่างๆ ที่มักตรวจพบการปนเปื้อน ฟอร์มาลิน เช่น เนื้อปลา กุ้ง ปลาหมึก ปลาหมึกกรอบ สับปะรด ปลา เล็บบี๋นาง	เคมี	ฟอร์มาลิน	
		กลุ่มเนื้อสัตว์ต่างๆ ที่อาจพบการปนเปื้อนสารฟอกขาว เช่น หนั้หมู สับปะรด เล็บบี๋นาง	เคมี	โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว)	
11	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (แปรรูปแล้ว)	กลุ่มเนื้อสัตว์ที่ผ่านการแปรรูป เช่น แฮม เบคอน ลูกชิ้น ไส้กรอก ทอดมันกุ้งเชียง ปูอัด หมูยอ โบโลน่า ปลาเส้น เป็นต้น	เคมี	บอแรกซ์	

ลำดับ	ประเภทตัวอย่างอาหาร	ตัวอย่างอาหารที่ตรวจ	ประเภทการตรวจ	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	หมายเหตุ
12	พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักและผลไม้ดอง เช่น มะม่วงดอง ผักกาดดอง หน่อไม้ดอง เป็นต้น	เคมี	กรดซาลิซิลิก (สารกันรา)	เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร
		ผัก ผลไม้ ที่ตรวจหายาฆ่าแมลงตกค้างในผัก ผลไม้สด เช่น กวางตุ้ง ผักกาดขาว ผักบุ้ง กะหล่ำปลี คื่นช่าย แอปเปิ้ล ส้ม เป็นต้น	เคมี	ยาฆ่าแมลง	
		กลุ่มพืชผัก ที่อาจพบการปนเปื้อนสารฟอกขาว เช่น ถั่วงอก กระชาย ขอย ชิงชอง ยอดมะพร้าว เห็ดหูหนูขาว น้ำตาลปี๊บ เป็นต้น	เคมี	โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว)	
		เส้นก๋วยเตี๋ยว พาสต้า และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด แห้ง หรือกึ่งสำเร็จรูป	เคมี	วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)	
13	อาหารพร้อมบริโภค	อาหารพร้อมบริโภคที่มักตรวจพบบอแรกซ์ เช่น เฉาก๊วย ทับทิมกรอบ ลอดช่อง เกี๊ยวกุ้ง เกี๊ยวหมู	เคมี	บอแรกซ์	
14	น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดอาหาร (โดยซื้อตัวอย่างให้ระบุว่าทอดอาหารอะไร)	เคมี	สารโพลาร์	
15	น้ำส้มสายชู	น้ำส้มสายชู เพื่อตรวจหาน้ำส้มสายชูปลอม	เคมี	กรดแอสซอร์	
16	เกลือบริโภค	เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน (โดยซื้อตัวอย่างให้ระบุยี่ห้อของเกลือ)	เคมี	ไอโอดีน	