



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ..สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร. ๐๒ ๐๓๕ ๑๘๖๒ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕).....
ที่.. กท.๐๗๑๔/ ๕๕๓๕.....วันที่..๑๑ พฤษภาคม..๒๕๖๖.....

เรื่อง... การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบ.....
โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ ๒/๒๕๖๖

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำแผนปฏิบัติการตรวจสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ตามที่รองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (รองศาสตราจารย์ทวิตา กมลเวช) ได้มอบหมายให้สำนักอนามัยดำเนินการ โดยได้กำหนดแผนการตรวจประเมินฯ จำนวน ๒ ครั้ง ครั้งที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๒๗ มกราคม ๒๕๖๖ และครั้งที่ ๒ ในสัปดาห์ที่ ๓ - ๔ ของเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ รายละเอียดตามเอกสารที่แนบ และได้มีหนังสือ ด่วนที่สุด ที่ กท ๐๗๑๔/๕๒๙ ลงวันที่ ๑๖ มกราคม ๒๕๖๖ ประสานแจ้งให้สำนักงานเขตดำเนินการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๒๗ มกราคม ๒๕๖๖ ตามแผนปฏิบัติการดังกล่าว และได้มีหนังสือ ที่ กท ๐๗๑๔/๒๑๓๑ ลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ นำเรียนผู้บริหารกรุงเทพมหานคร เพื่อโปรดทราบผลการดำเนินการดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว นั้น

เพื่อให้การดำเนินการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครเป็นไปตามแผนปฏิบัติการที่กำหนด สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือสำนักงานเขตดำเนินการ ดังนี้

๑. สำนักงานเขต โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลประสานโรงเรียนในพื้นที่เพื่อจัดทำแผนสำรวจและตรวจประเมินร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนระหว่างวันที่ ๒๒ พฤษภาคม - ๒ มิถุนายน ๒๕๖๖ โดยส่งแผนการตรวจฯผ่าน QR code ท้ายหนังสือภายในวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เพื่อสำนักอนามัยจักได้รวบรวมนำเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร และจัดทำแผนร่วมตรวจประเมินกับสำนักงานเขตต่อไป

๒. ตรวจประเมินร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารตามแผนที่กำหนด ดังนี้

๒.๑ ตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการตามแบบตรวจสอบลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร (แบบตรวจ สอ.๐๑) หรือแบบตรวจสอบลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (แบบตรวจ สณ.๐๑) หรือตรวจผ่านแอปพลิเคชัน BKK Food Safety

๒.๒ ตรวจสอบอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)

๓. ลงข้อมูลผลการตรวจผ่านแอปพลิเคชัน BKK Food Safety หรือระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร กรณีสถานประกอบการไม่มีใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ให้ลงข้อมูลในระบบฯ ในรายการสถานประกอบการ (ไม่มีใบอนุญาต) พร้อมลงพิกัดสถานที่ตั้งของสถานประกอบการ

๔. สรุปผล...

๔. สรุปผลการตรวจในภาพรวมผ่าน QR code ท้ายหนังสือ ภายในวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๖ เพื่อสำนักอนามัยจักได้สรุปผลเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร

๕. กรณีตรวจพบข้อบกพร่องหรือประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาต ให้พิจารณาดำเนินการตามอำนาจหน้าที่อย่างเคร่งครัด

๖. ตรวจสอบ ควบคุม กำกับ ติดตามการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่อย่างสม่ำเสมอ

ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้นางสาวสุพัตรา สระคำจันทร์ นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๒๓๖๔ ๖๔๙๖ เป็นผู้ประสานงาน และสามารถดาวน์โหลดสื่อประชาสัมพันธ์ infographic เพื่อแนะนำผู้ประกอบการในการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะได้จาก QR code ท้ายหนังสือ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางภาวิณี รุ่งทนต์กิจ)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



แผนการตรวจ



รายงานสรุปผล
การตรวจ



สื่อประชาสัมพันธ์