



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร/โทรสาร ๐ ๒๕๘๐ ๐๙๕๕)

ที่ กท ๐๓๑๔/ ๑๐๑๒๔

วันที่ ๑๑ ต.ค. ๒๕๖๖

เรื่อง การจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ ไตรมาสที่ ๑
(ตุลาคม - ธันวาคม ๒๕๖๖) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่สำนักอนามัยได้รับอนุมัติงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ เพื่อจัดซื้อชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนและเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำ จำนวน ๑๒ รายการ เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงานตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารทั้ง ๕๐ สำนักงานเขต ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยได้จัดสรรชุดทดสอบฯ ให้สำนักงานเขตเป็นรายไตรมาสตามอายุการใช้งานของชุดทดสอบ นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวังสารปนเปื้อนและเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ คัดกรองผู้ประกอบการด้านอาหาร และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือสำนักงานเขตดำเนินการ ดังนี้

๑. การเบิกชุดทดสอบและวัสดุในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ไตรมาสที่ ๑ (ตุลาคม - ธันวาคม ๒๕๖๖)

๑.๑ เบิกชุดทดสอบและวัสดุอุปกรณ์ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ในระหว่างวันที่ ๑๖ - ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๖

๑.๒ รับชุดทดสอบและวัสดุฯ ตามจำนวนที่ได้รับอนุมัติภายในวันที่ระบุในระบบฯ ได้ที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร อาคารเลขที่ ๑๐๐/๑๐๕ หมู่บ้านสินพัฒนธานี ถนนประชาชนวิเศษ ๑ เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร โดยชุดทดสอบที่จัดสรรให้แต่ละสำนักงานเขตดังกล่าวได้รวมถึงการนำไปใช้กับรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ประจำกลุ่มเขตด้วยแล้ว ดังนั้น สำนักงานเขตที่มีรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ที่อยู่ในความรับผิดชอบจึงไม่ต้องจัดเตรียมชุดทดสอบฯ ให้กับสำนักงานเขตในกลุ่มเขตอีก

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

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ

(นางทวีพร โชตินุชิต)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

**ตารางจัดสรรชุดทดสอบ การเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร
และแอปพลิเคชัน BKK Food Safety**

ลำดับ	เรื่อง	ลิงค์/QR Code
๑	ตารางสรุปการเบิกชุดทดสอบและการลงผลตรวจคุณภาพอาหารผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ และเป้าหมายการดำเนินงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	 https://shorturl.asia/TB5ys
๒	ตารางจัดสรรชุดทดสอบ ไตรมาสที่ ๑ ปีงบประมาณ ๒๕๖๗	 https://shorturl.asia/kcR6Z
๓	URL ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร	http://bmafoodsafety.bangkok.go.th/
๔	แอปพลิเคชัน BKK Food Safety สามารถใช้งานได้ทั้งในระบบปฏิบัติการ Android หรือระบบปฏิบัติการ iOS	 BKK Food Safety App
๕	เอกสารการเข้าใช้งานระบบฯ และแอปพลิเคชัน (๑) เอกสารการเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (เบิกจ่ายชุดทดสอบ วัสดุอุปกรณ์, การรายงานผลตรวจคุณภาพอาหาร Test kit) (๒) เอกสารการเข้าใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety (๓) เอกสารประกอบการลงข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)	 https://qr.go.page.link/LJ53P

หมายเหตุ ขอให้สำนักงานเขตรายงานผลการตรวจคุณภาพอาหารในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ภายในเดือนที่ดำเนินการตรวจ และไม่เกินวันที่ 5 ของเดือนถัดไป เพื่อกองสุขาภิบาลอาหารจักสรุปผลการดำเนินงานฯ เป็นรายเดือนต่อไป

ตารางสรุปการเบิกชุดทดสอบและการลงผลตรวจคุณภาพอาหารผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
และเป้าหมายการดำเนินงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

ลำดับ	สำนักงานเขต	จำนวน สถาน ประกอบการ อาหาร ปี 2566	รายละเอียดการดำเนินงาน							
			ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566						ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	
			การเบิกจ่ายชุดทดสอบ			การรายงานผลตรวจคุณภาพอาหาร			การเบิกฯ	การรายงานฯ
			โควตา (ชุด,ขวด)	ยอดเบิก (ชุด,ขวด)	ร้อยละ การเบิกจ่าย	เป้าหมาย (ตัวอย่าง)	ตรวจได้ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ การรายงานผล	โควตา (ชุด,ขวด)	เป้าหมาย (ตัวอย่าง)
กรุงเทพมหานคร										
1	ดินแดง	319	2,609	2,409	92.33	5,000	3,938	78.76	2,119	4,125
2	ดุสิต	353	3,073	3,073	100	4,990	3,658	73.31	1,756	3,365
3	ป้อมปราบฯ	293	2,219	2,219	100	3,660	2,578	70.44	1,752	3,220
4	พญาไท	442	2,624	2,474	94.28	4,225	2,430	57.51	2,437	4,095
5	พระนคร	599	4,015	4,015	100	6,355	4,365	68.69	2,431	3,895
6	ราชเทวี	696	3,710	3,710	100	5,908	3,960	67.03	3,011	5,140
7	วังทองหลาง	441	3,174	3,174	100	5,165	1,996	38.64	2,002	3,470
8	สัมพันธวงศ์	118	1,633	1,683	103.06	2,810	1,075	38.26	1,763	2,940
9	ห้วยขวาง	825	4,118	4,118	100	6,615	6,958	105.19	4,426	7,410
กรุงเทพมหานครเหนือ										
10	จตุจักร	1,177	5,209	5,209	100	8,470	10,476	123.68	5,147	8,530
11	ดอนเมือง	322	2,117	2,118	100.05	3,460	4,462	128.96	1,858	3,540
12	บางซื่อ	394	2,224	2,224	100	3,775	4,491	118.97	1,942	4,420
13	บางเขน	383	3,092	3,092	100	5,585	5,935	106.27	2,210	5,230
14	ลาดพร้าว	639	3,611	3,211	88.92	5,870	6,142	104.63	3,275	5,860
15	สายไหม	362	2,221	2,223	100.09	3,705	3,484	94.04	1,859	3,570
16	หลักสี่	218	2,143	2,143	100	4,240	5,157	121.63	1,888	4,500
กรุงเทพมหานครใต้										
17	คลองเตย	923	4,677	4,529	96.84	7,830	8,416	107.48	4,773	8,280
18	บางคอแหลม	245	2,021	2,021	100	3,490	2,772	79.43	1,849	3,250
19	บางนา	305	2,320	2,320	100	3,765	3,032	80.53	2,212	4,010
20	บางรัก	725	3,413	3,413	100	5,680	5,731	100.90	3,727	6,410
21	ปทุมวัน	1223	6,229	6,229	100	9,860	1,932	19.59	5,930	8,760
22	พระโขนง	241	1,767	1,767	100	3,110	2,408	77.43	1,769	3,160
23	ยานนาวา	786	3,964	3,864	97.48	6,975	7,529	107.94	4,200	7,280
24	วัฒนา	1533	5,373	5,373	100	8,460	9,602	113.50	6,560	10,350
25	สวนหลวง	506	3,496	3,496	100	5,575	4,563	81.85	3,130	5,880
26	สาทร	508	3,299	3,079	93.33	5,455	6,063	111.15	3,130	5,880

ลำดับ	สำนักงานเขต	จำนวน สถาน ประกอบการ อาหาร ปี 2566	รายละเอียดการดำเนินงาน							
			ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566						ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	
			การเบิกจ่ายชุดทดสอบ			การรายงานผลตรวจคุณภาพอาหาร			การเบิกฯ	การรายงานฯ
			โคเวตา (ชุด,ขวด)	ยอดเบิก (ชุด,ขวด)	ร้อยละ การเบิกจ่าย	เป้าหมาย (ตัวอย่าง)	ตรวจได้ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ การรายงานผล	โคเวตา (ชุด,ขวด)	เป้าหมาย (ตัวอย่าง)
กรุงเทพตะวันออก										
27	คลองสามวา	321	1,916	2,016	105.22	3,220	3,677	114.19	1,797	3,810
28	คันนายาว	401	2,153	2,401	111.52	3,715	5,620	151.28	2,431	4,560
29	บางกะปิ	360	3,312	2,912	87.92	5,620	4,142	73.70	2,045	4,000
30	บึงกุ่ม	305	2,022	2,022	100	3,545	3,166	89.31	2,155	4,400
31	ประเวศ	451	3,461	3,461	100	6,335	8,314	131.24	3,061	5,880
32	มีนบุรี	285	2,706	2,706	100	5,045	5,137	101.82	2,169	4,855
33	ลาดกระบัง	437	2,891	2,891	100	4,760	357	7.50	1,852	3,320
34	สะพานสูง	176	1,635	1,635	100	2,900	1,856	64.00	1,516	2,770
35	หนองจอก	164	1,640	1,890	115.24	3,040	2,662	87.57	1,606	3,150
กรุงเทพเหนือ										
36	คลองสาน	473	2,668	2,668	100	4,730	4,947	104.59	2,504	4,690
37	จอมทอง	247	1,925	1,925	100	3,500	3,325	95.00	1,856	3,440
38	ตลิ่งชัน	443	2,668	2,668	100	4,730	4,426	93.57	2,633	5,450
39	ทวีวัฒนา	200	1,646	1,676	101.82	3,260	4,288	131.53	2,251	5,015
40	ธนบุรี	290	2,259	2,259	100	3,955	3,271	82.71	2,114	3,970
41	บางกอกน้อย	698	4,392	4,392	100	7,310	5,517	75.47	3,661	6,470
42	บางกอกใหญ่	165	1,715	1,715	100	2,980	4,264	143.09	1,910	3,650
43	บางพลัด	273	2,017	2,017	100	3,360	4,000	119.05	1,907	3,540
กรุงเทพใต้										
44	ทุ่งครุ	233	1,636	1,636	100	2,900	2,399	82.72	1,857	3,490
45	บางขุนเทียน	390	2,666	2,666	100	4,650	4,189	90.09	2,186	4,430
46	บางบอน	221	1,748	1,648	94.28	3,400	3,431	100.91	1,865	3,730
47	บางแค	296	2,160	2,160	100	3,895	1,984	50.94	1,848	3,200
48	ภาษีเจริญ	203	1,736	1,737	100.06	3,040	1,249	41.09	1,511	2,610
49	ราษฎร์บูรณะ	158	1,632	1,632	100	2,785	2,082	74.76	1,531	3,210
50	หนองแขม	141	1,636	1,636	100	2,905	2,468	84.96	1,604	3,090
รวม		21,907	138,591	137,555	99.25	235,613	209,924	89.10	127,026	233,300

ตารางจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ และเป้าหมายการดำเนินงาน ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

ไตรมาสที่ 1 (เดือนตุลาคม - ธันวาคม 2566) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567

ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวน สถาน ประกอบการ อาหาร	บอแร็กซ์		ฟอร์มาลิน		สารกันรา		สารฟอกขาว		วัตถุกันเสีย		กรดแอสสรี		ไอโอเดท		SI - 2		ยาฆ่าแมลง		โพลาร์		อ 11		ซิลิโคนเนลลา (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	ดินแดง	319	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	500	500	7	210	1	25	100	100	-	-
2	ดุสิต	353	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	-	-	-	-	400	400	4	120	1	25	100	100	-	-
3	ป้อมปราบฯ	293	2	80	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	400	400	4	120	1	25	100	100	-	-
4	พญาไท	442	2	80	-	-	2	80	1	50	1	20	1	60	-	-	550	550	4	120	1	25	100	100	-	-
5	พระนคร	599	2	80	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	550	550	3	90	1	25	100	100	-	-
6	ราชเทวี	696	2	80	30	30	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	650	650	5	150	2	50	100	100	80	80
7	วังทองหลาง	441	2	80	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	4	120	1	25	100	100	-	-
8	สัมพันธวงศ์	118	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	2	60	1	25	100	100	-	-
9	ห้วยขวาง*	825	3	120	30	30	3	120	2	100	2	40	2	120	1	60	900	900	8	240	2	50	200	200	80	80
รวม		4,086	19	760	150	150	13	520	10	500	11	220	9	540	2	120	4,850	4,850	41	1,230	11	275	1,000	1,000	160	160
กรุงเทพมหานคร																										
10	จตุจักร	1,177	4	160	30	30	3	120	2	100	2	40	1	60	1	60	1,000	1,000	8	240	2	50	250	250	80	80
11	ดอนเมือง	322	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	1	60	450	450	5	150	1	25	100	100	-	-
12	บางซื่อ	394	2	80	30	30	2	80	2	100	1	20	1	60	1	60	450	450	7	210	2	50	100	100	80	80
13	บางเขน*	383	2	80	30	30	2	80	2	100	2	40	1	60	1	60	500	500	11	330	2	50	100	100	-	-
14	ลาดพร้าว	639	3	120	30	30	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	700	700	7	210	2	50	150	150	-	-
15	สายไหม	362	2	80	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	5	150	1	25	100	100	-	-
16	หลักสี่	218	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	450	450	11	330	2	50	100	100	-	-
รวม		3,495	17	680	180	180	13	520	10	500	10	200	7	420	6	360	4,000	4,000	54	1,620	12	300	900	900	160	160

ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวน สถาน ประกอบการ อาหาร	บอแรกซ์		ฟอร์มาลิน		สารกันรา		สารฟอกขาว		วัตถุกันเสีย		กรดแอสสรี		ไอโอดีน		SI - 2		ยาฆ่าแมลง		โพลาร์		อ 11		ซิลิโคนเนลลา (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
กรุงเทพใต้																										
17	คลองเตย	923	4	160	30	30	3	120	2	100	2	40	2	120	1	60	1,000	1,000	11	330	3	75	200	200	80	80
18	บางคอแหลม	245	2	80	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	3	90	1	25	100	100	-	-
19	บางนา	305	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	-	-	500	500	5	150	2	50	100	100	-	-
20	บางรัก	725	3	120	-	-	2	80	2	100	2	40	1	60	1	60	800	800	7	210	2	50	150	150	-	-
21	ปทุมวัน	1,223	4	160	30	30	3	120	2	100	2	40	2	120	1	60	1,200	1,200	4	120	3	75	250	250	80	80
22	พระโขนง	241	2	80	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	3	90	1	25	100	100	-	-
23	ยานนาวา	786	3	120	30	30	3	120	2	100	2	40	1	60	1	60	900	900	9	270	2	50	200	200	80	80
24	วัฒนา	1,533	4	160	30	30	4	160	2	100	3	60	1	60	2	120	1,400	1,400	9	270	3	75	300	300	80	80
25	สวนหลวง*	506	3	120	30	30	2	80	2	100	2	40	1	60	1	60	650	650	8	240	2	50	200	200	80	80
26	สาทร	508	3	120	30	30	2	80	2	100	2	40	1	60	1	60	650	650	8	240	2	50	200	200	-	-
รวม		6,995	30	1,200	210	210	23	920	17	850	18	360	12	720	8	480	8,000	8,000	67	2,010	21	525	1,800	1,800	400	400
กรุงเทพตะวันออก																										
27	คลองสามวา	321	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	400	400	5	150	2	50	100	100	-	-
28	คันนายาว*	401	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	550	550	6	180	2	50	100	100	80	80
29	บางกะปิ	360	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	450	450	4	120	2	50	100	100	-	-
30	บึงกุ่ม	305	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	500	500	7	210	2	50	100	100	-	-
31	ประเวศ	451	3	120	30	30	3	120	2	100	2	40	1	60	1	60	650	650	8	240	2	50	100	100	-	-
32	มีนบุรี	285	2	80	30	30	2	80	2	100	1	20	1	60	1	60	500	500	9	270	2	50	100	100	-	-
33	ลาดกระบัง	437	2	80	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	4	120	1	25	100	100	-	-
34	สะพานสูง	176	2	80	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	350	350	3	90	1	25	50	50	-	-
35	หนองจอก	164	2	80	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	350	350	6	180	1	25	50	50	-	-
รวม		2,900	19	760	180	180	16	640	11	550	10	200	9	540	6	360	4,200	4,200	52	1,560	15	375	800	800	80	80

ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวน สถาน ประกอบการ อาหาร	บอแรกซ์		ฟอร์มาลิน		สารกันรา		สารฟอกขาว		วัตถุกันเสีย		กรดแอสสรี		ไอโอเดท		SI - 2		ยาฆ่าแมลง		โพลาร์		อ 11		ซีลโมเนลลา (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	คลองสาน	473	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	550	550	7	210	2	50	100	100	-	-
37	จอมทอง	247	2	80	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	400	400	5	150	1	25	100	100	-	-
38	ตลิ่งชัน	443	3	120	30	30	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	550	550	9	270	2	50	100	100	-	-
39	ทวีวัฒนา	200	3	120	30	30	2	80	2	100	1	20	1	60	1	60	500	500	9	270	2	50	100	100	-	-
40	ธนบุรี	290	2	80	-	-	2	80	1	50	1	20	1	60	-	-	500	500	5	150	2	50	100	100	-	-
41	บางกอกน้อย*	698	3	120	30	30	3	120	2	100	2	40	1	60	1	60	800	800	7	210	2	50	200	200	80	80
42	บางกอกใหญ่	165	2	80	-	-	2	80	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	4	120	2	50	100	100	-	-
43	บางพลัด	273	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	5	150	1	25	100	100	-	-
รวม		2,789	19	760	150	150	15	600	10	500	10	200	8	480	4	240	4,200	4,200	51	1,530	14	350	900	900	80	80
กรุงเทพมหานคร																										
44	ทุ่งครุ	233	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	5	150	1	25	100	100	-	-
45	บางขุนเทียน	390	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	500	500	7	210	2	50	100	100	-	-
46	บางบอน	221	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	7	210	1	25	100	100	-	-
47	บางแค*	296	2	80	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	450	450	3	90	1	25	100	100	-	-
48	ภาษีเจริญ	203	1	40	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	350	350	2	60	1	25	50	50	-	-
49	ราษฎร์บูรณะ	158	1	40	-	-	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	350	350	7	210	1	25	50	50	-	-
50	หนองแขม	141	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	350	350	5	150	1	25	50	50	-	-
รวม		1,642	12	480	120	120	8	320	7	350	7	140	7	420	1	60	2,900	2,900	36	1,080	8	200	550	550	-	-
รวมทั้งสิ้น		21,907	116	4,640	990	990	88	3,520	65	3,250	66	1,320	52	3,120	27	1,620	28,150	28,150	301	9,030	81	2,025	5,950	5,950	880	880

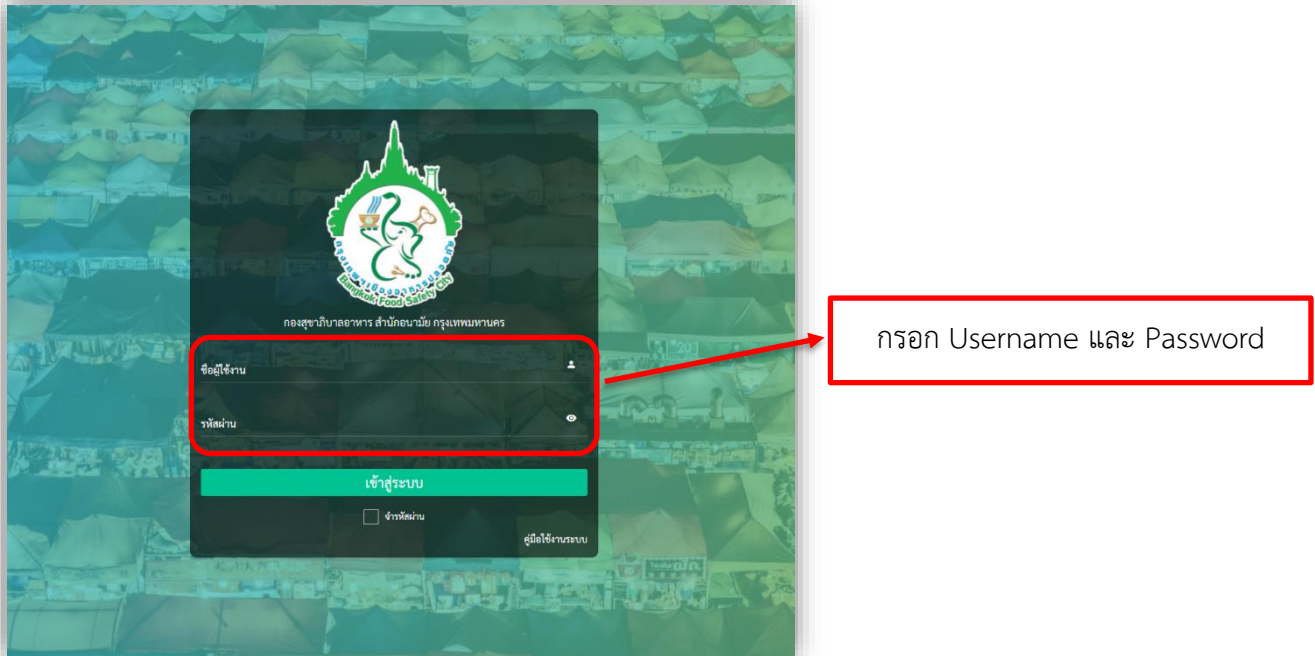
*สำนักงานเขตที่มีรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ประจำกลุ่มเขต

หมายเหตุ

- ชุดตรวจวิเคราะห์จัดสรรให้สำนักงานเขตตามจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ ทั้งที่มีใบอนุญาตและไม่มีใบอนุญาต ภายในวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ
- จำนวนตัวอย่างเป้าหมายที่ตรวจ คำนวณจากข้อมูลจำนวนชุดตรวจวิเคราะห์
- สำนักงานเขตอาจมีการตรวจสถานประกอบการ 1 แห่ง มากกว่า 1 ครั้งต่อปี

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 โທທອນຕໍາ (ຄູ່ມືການຕື່ມຂໍ້ມູນໃຫ້ຄົນອື່ນ)

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	แม่แบบการจ้างสถานศึกษาบริการสุขภาพ	แม่พิมพ์	2560	ก.ส.	15,000	14,780	220	✓	✗
7	คู่มือบันทึกประวัติผลการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน	คู่มือ	2561	ก.จ.	1,000	700	300	✓	✗

2. หน้าจอจะแสดงผลข้อมูลจำนวนจัดสรรชุดทดสอบเป็นไตรมาสของสำนักงานเขต และให้เลือก “เพิ่มการเบิกจ่าย”

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - คลังสื่อ วัสดุอุปกรณ์

ข้อมูลกรม โທທອນຕໍາ (ຄູ່ມືການຕື່ມຂໍ້ມູນໃຫ້ຄົນອື່ນ)

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	ชุดทดสอบสารบอแรกซ์	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	ชุดทดสอบกรดแอสซิติคในน้ำดื่ม (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	จำนวนที่เบิก	จำนวนที่อนุมัติ	สถานะ
								ไตรมาสที่ 1	ไตรมาสที่ 2	ไตรมาสที่ 3	ไตรมาสที่ 4				
1	บจก.อ	นพพรพร กายกุล	18 ตุลาคม 2564	27 ตุลาคม 2564		1	ชุดทดสอบสารบอแรกซ์	4	7	7	7	0	4	4	อนุมัติ
2	บจก.อ	พินิจา สุวรรณพันธ์	18 ตุลาคม 2564	18 ตุลาคม 2564		2	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัส (ชุด)	60	90	90	90	0	60	60	อนุมัติ
3	จตุจักร	สุพรรณิ โขทองคำ	18 ตุลาคม 2564	18 ตุลาคม 2564		3	ชุดทดสอบสารกัมมันตรังสี (ชุด)	2	5	5	5	0	2	2	อนุมัติ
4	บจก.อ	พินิจา สุวรรณพันธ์	15 ตุลาคม 2564	18 ตุลาคม 2564		4	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัส (ชุด)	4	5	5	5	0	4	4	อนุมัติ
5	หัวขวง	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	น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคโรนาไวรัสแบบที่เตรียมขึ้น SI-2 (ชุด)	200	1,100	1,500	1,200	0	200	200	อนุมัติ
9	มีนบุรี	อัญญาณี ปุ่จอย	19 สิงหาคม 2564	19 สิงหาคม 2564		9	ชุดทดสอบยาฆ่าแมลง (OC-kit) (ชุด)	2	8	8	6	0	2	2	อนุมัติ
10	สวนหลวง	พทกักร 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

ชื่อประจำพื้นที่: วัสดุวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์ | เครื่องมือวิทยาศาสตร์

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	คู่มือบันทึกประวัติผลการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหารใน	คู่มือ	2561	ก.ส.	1,000	700	300

2. หน้าจอจะแสดงผลข้อมูลจำนวนที่เบิกแล้วของสำนักงานเขต และให้เลือก “เพิ่มการเบิกจ่าย”

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - คลังสื่อ วัสดุอุปกรณ์

ชื่อประจำพื้นที่: วัสดุวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์ | เครื่องมือวิทยาศาสตร์

รายการวัสดุ-อุปกรณ์

บัญชีรายการวัสดุ-อุปกรณ์ จำนวน (10 รายการ)

เพิ่มการเบิกจ่าย

ลำดับ	รายการวัสดุ-อุปกรณ์	จำนวนที่เบิกแล้ว	จำนวนคงเหลือ
1	แอลกอฮอล์จุ่มไฟ 90% (300 ml/ขวด)	0	371
2	แอลกอฮอล์ล้างมือ 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

ชื่อประจำพื้นที่: วัสดุวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์ | เครื่องมือวิทยาศาสตร์

บันทึกการเบิกจ่าย

หน่วยงานที่เบิกจ่าย: บางกอกใหญ่

วันที่ขอรับ: 18/10/2564

ชื่อผู้เบิกจ่าย: []

ตำแหน่ง: []

วันที่เบิกจ่าย: 18/10/2564

กรอกจำนวน ในแต่ละรายการวัสดุที่ต้องการเบิก

ลำดับ	รายการวัสดุ-อุปกรณ์	จำนวนคงเหลือ	จำนวนที่เบิก	หมายเหตุ
1	แอลกอฮอล์จุ่มไฟ 90% (300 ml/ขวด)	371		
2	แอลกอฮอล์ล้างมือ 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 ▾

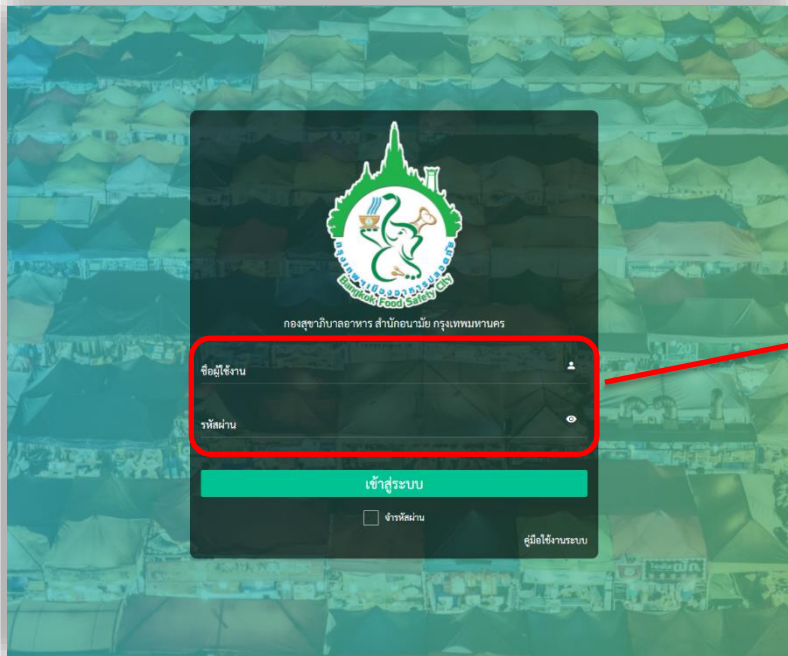
ลำดับ	หน่วยงานที่เบิก	ชื่อผู้เบิก	วันที่เบิก	วันที่มารับได้	เครื่องมือ
1	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่	ณัฏชนันท์	2 สิงหาคม 2564	2 สิงหาคม 2564	 
2	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่	ไมตรีราช	6 พฤษภาคม 2564	6 พฤษภาคม 2564	
3	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่	ณัฏชนันท์	4 ธันวาคม 2563	4 ธันวาคม 2563	

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

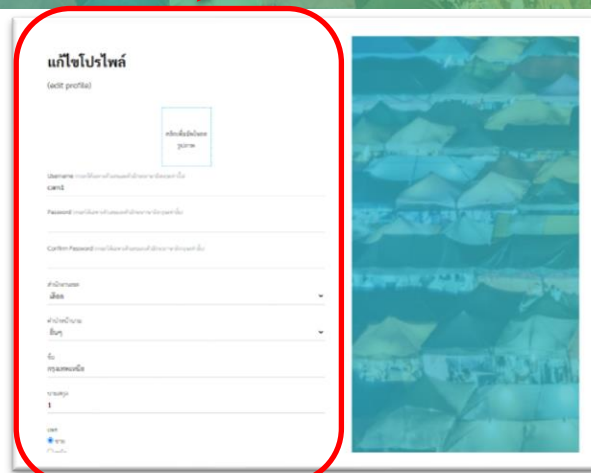
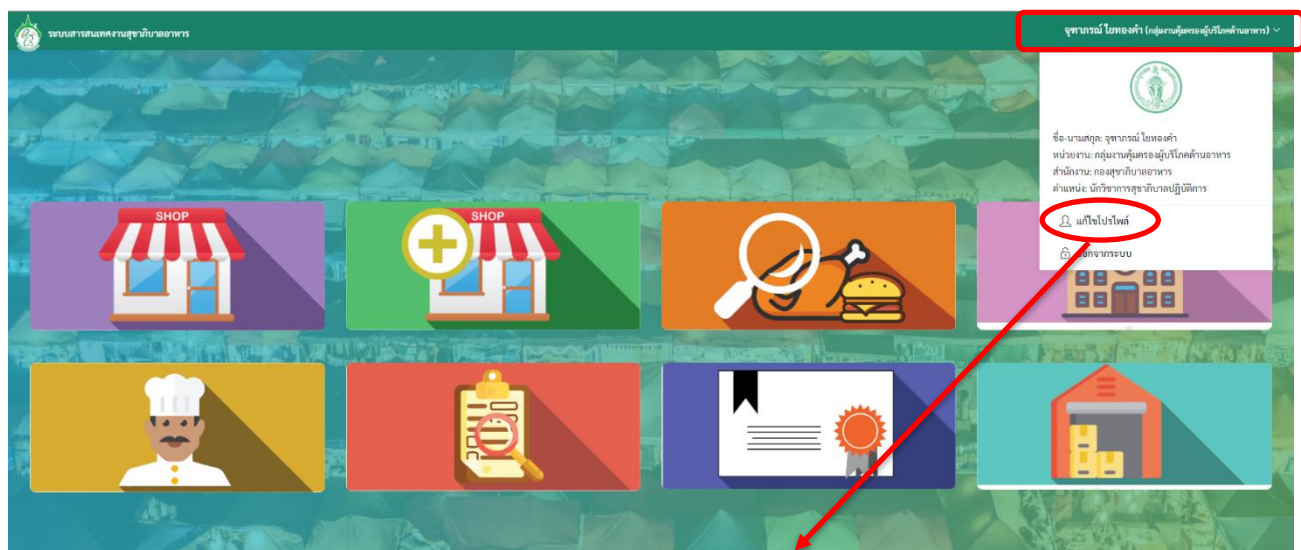
ขั้นตอนการใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร รายงานผลการดำเนินงานการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

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



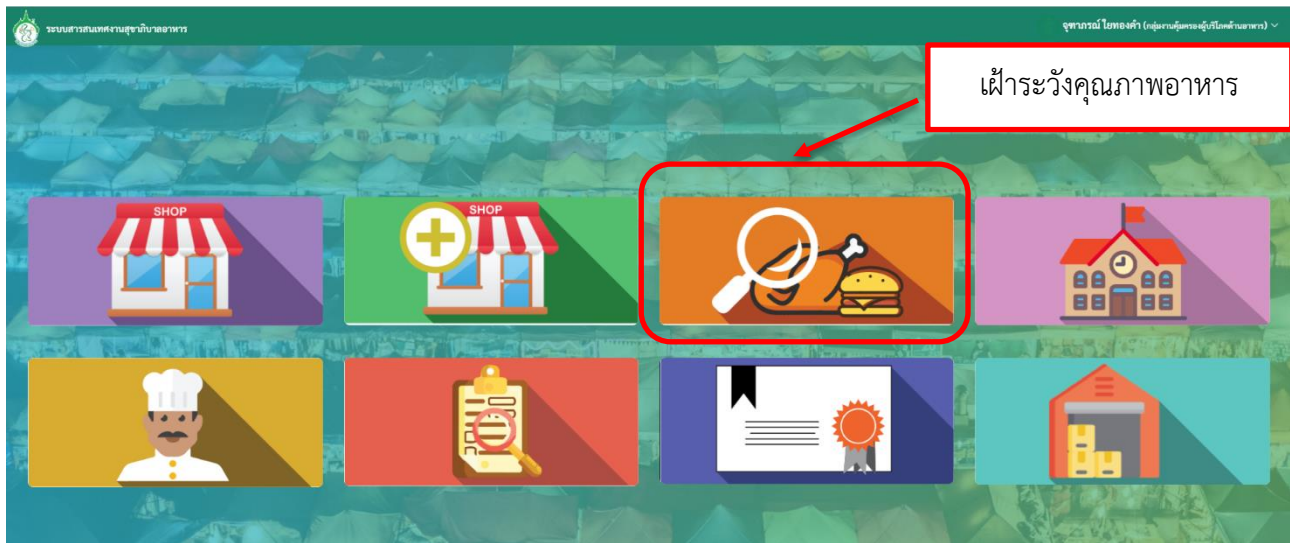
กรอก Username และ Password

2. จะเห็นระบบงานสถานประกอบการ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และสามารถแก้ไขข้อมูลส่วนบุคคลได้ (เพิ่มรูปภาพ รหัสผู้ใช้งานฯ เป็นต้น)

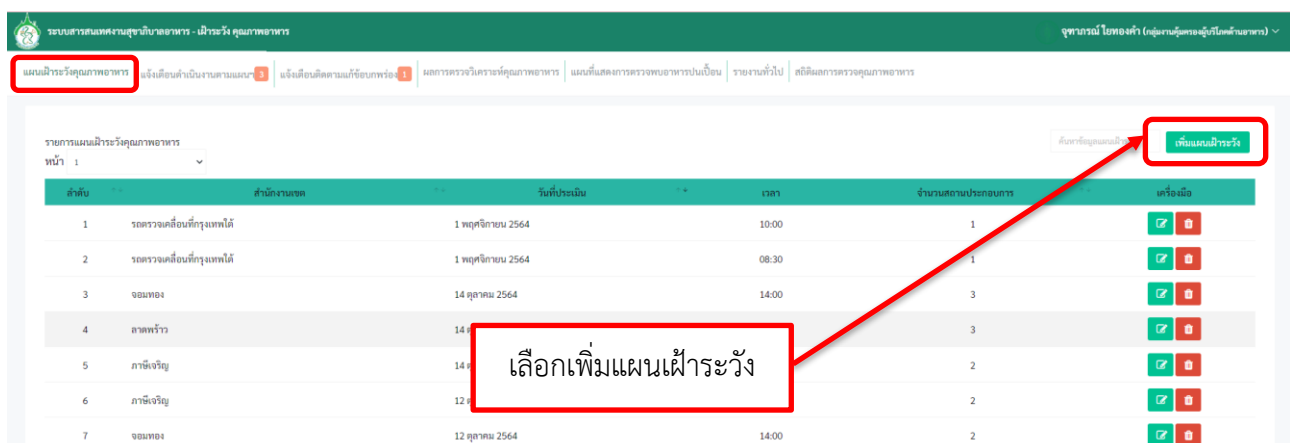


สร้างแผนปฏิบัติงานตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

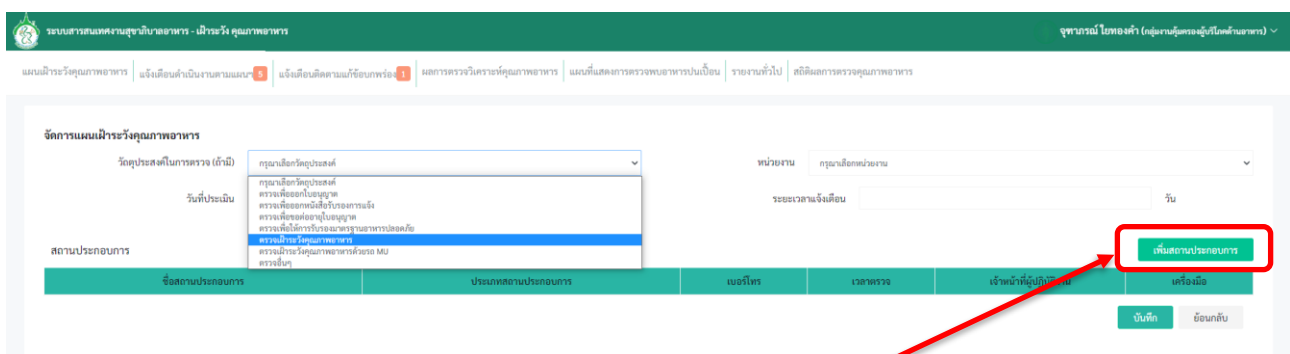
1. เลือกเมนู เฝ้าระวังคุณภาพอาหาร



2. เลือกแถบเมนู แผนเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และเลือก เพิ่มแผนเฝ้าระวัง



3. กำหนดวัตถุประสงค์ในการตรวจ พร้อมกำหนดวันที่ประเมิน ระยะเวลาแจ้งเตือน และเลือก เพิ่มสถานประกอบการ ดังภาพ



เลือกเพิ่มสถานประกอบการ

4. ค้นหาสถานประกอบการ

เพิ่มสถานประกอบการ

เลขที่ใบอนุญาต: ชื่อสถานประกอบการ:

กลุ่มเขต: เขต:

ประเภท: ประเภทอาหารที่จำหน่าย:

ข้อมูลที่พบ

ลำดับ	สำนักงานเขต	ชื่อสถานประกอบการ	ประเภทสถานประกอบการ	เลขที่เมนู/ปี	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
อ้วนเจี๋ยวัน	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 | แผนที่แสดงการตรวจพบอาหารปนเปื้อน | รายงานทั่วไป | สถิติผลการตรวจคุณภาพอาหาร

แผนการตรวจคุณภาพอาหารที่เฝ้าระวังและติดตาม (2 รายการ)

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

2. เลือกไอคอน **Test Kit** ในคอลัมน์เครื่องมือ

จัดการแผนการเฝ้าระวัง

วันที่ประเมิน: 26 สิงหาคม 2564

สำนักงานเขต: 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
นารีนคราณชัย	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	0891680188	201/13 ซอยสาธุโยน 24 ถ.สาธุโยน	0/0	0/0	

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

การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

สำนักงานเขต: จตุจักร

ชื่อสถานประกอบการ: บริษัท เอก-ชัย สาขาวิภาวดี (1102)

ชื่อผู้ประกอบการ: นาย

อาหารที่จำหน่าย: สะสมน้ำแข็ง

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

ประเภทสถานประกอบการ: ซูเปอร์มาร์เก็ต

วันที่เก็บตัวอย่าง: 26/08/2564

เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจ: จุฑามณี ไชยวงศ์

วัตถุประสงค์ในการตรวจ (ถ้ามี): กรุณาเลือกวัตถุประสงค์

วิธีการตรวจวิเคราะห์: ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

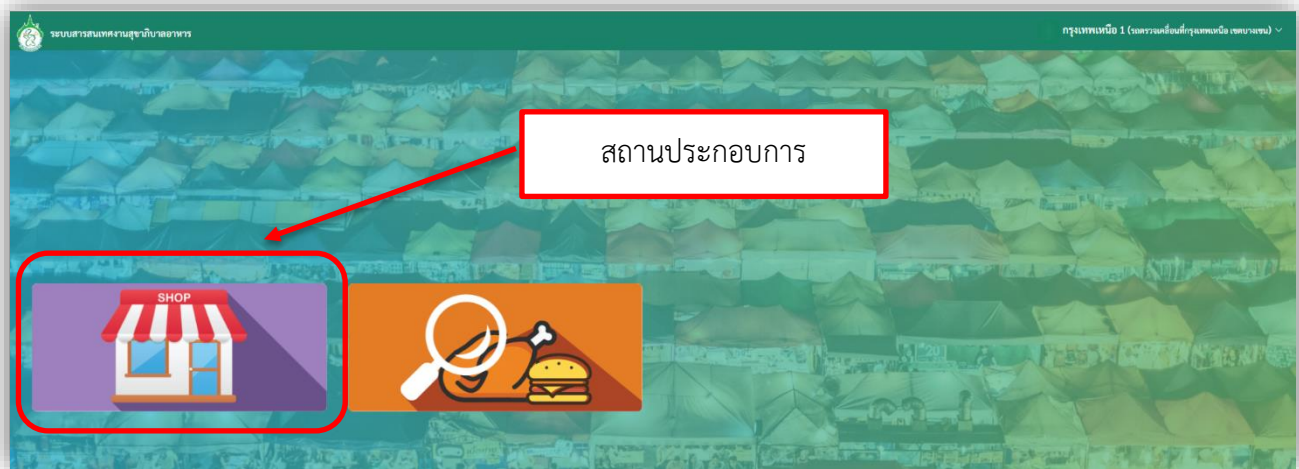
เพิ่มตัวอย่างอาหาร

ประเภทตัวอย่างอาหาร	ตัวอย่างอาหารที่ตรวจ	ประเภทภาชนะบรรจุ	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์	สถานะเมื่อเก็บ/เปลี่ยนชื่อ	หมายเหตุ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (เนื้อไม่แปรรูป)	หมูบด	เนื้อ	เบคเทรีย	ผ่าน		
อาหารที่เย็น/แช่เย็น	กะหล่ำปลี	สุก/ดิบ	Salmonella	ผ่าน		
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (เนื้อไม่แปรรูป)	ปลาหมึก	เนื้อ	Salmonella	ผ่าน		
น้ำดื่ม/น้ำเย็น	น้ำดื่มขวด	เนื้อ	Salmonella	ผ่าน		

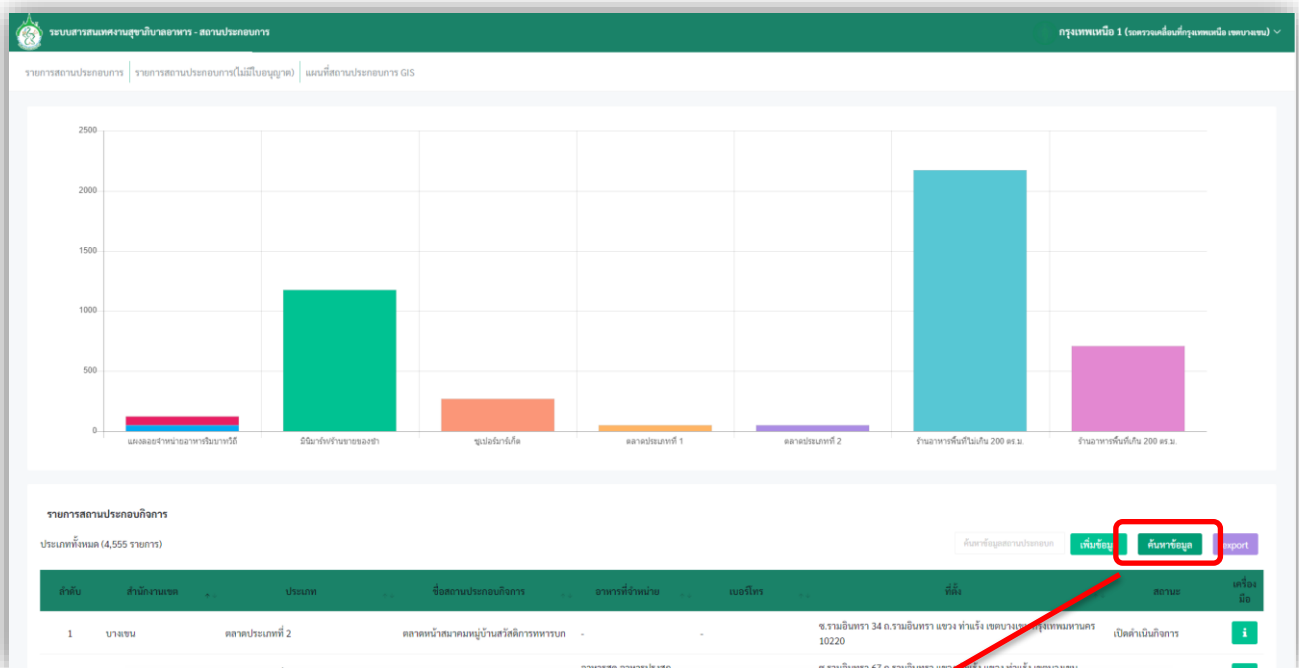
บันทึก ย้อนกลับ

การลงผลตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) กรณีนอกแผนการตรวจเฝ้าระวัง

1. เลือกเมนู สถานประกอบการ

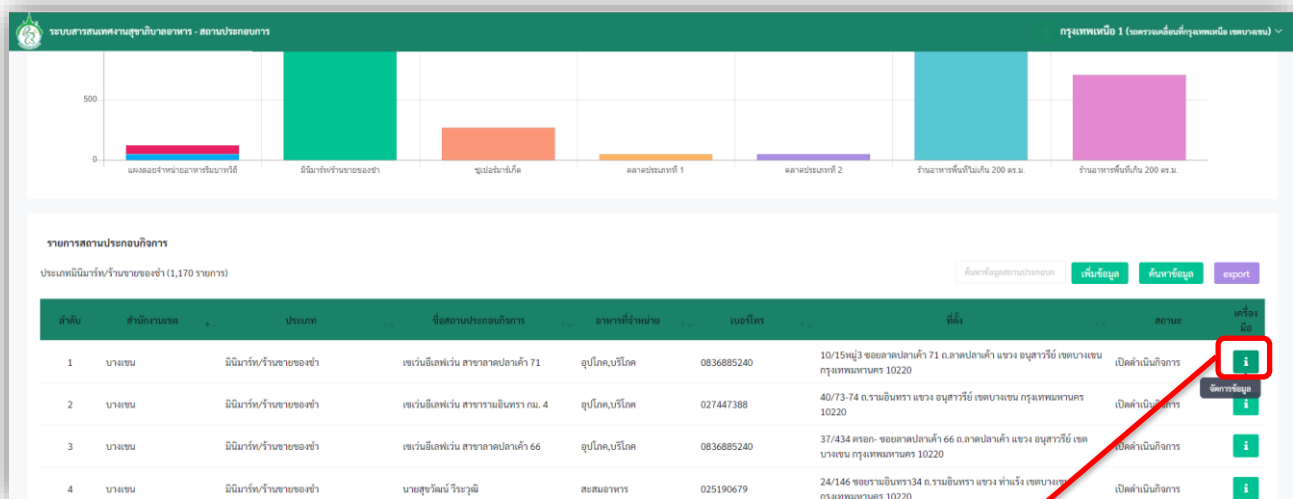


2. เลือก ค้นหาข้อมูล เพื่อค้นหาสถานประกอบการที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร และเลือกสถานประกอบการที่ต้องการ



The screenshot shows the 'ค้นหาข้อมูล' (Search Information) form. The form contains fields for 'เลขที่ใบอนุญาต' (License Number), 'ประเภท' (Type), 'พื้นที่' (Area), 'ชื่อสถานประกอบการ' (Establishment Name), 'เขต' (District), 'อำเภอ' (Sub-district), and 'ประเภทอาหารที่จำหน่าย' (Type of food sold). The 'ค้นหา' (Search) button is highlighted with a red box and a red arrow.

3. เลือกไอคอน จัดการข้อมูล จะปรากฏข้อมูลสถานประกอบการ ดังภาพ



ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - สถานประกอบการ กรุงเทพมหานคร 1 (แสดงแค่พื้นที่กรุงเทพมหานคร เขตบางเขน)

รายการสถานประกอบการ | รายการสถานประกอบการ (ไม่มีใบอนุญาต) | แผนที่สถานประกอบการ GIS

เซเว่นอีเลฟเว่น สาขาตลาดปลา 71

รหัสประจำตัว: 000000000000
 ที่ตั้งสถานประกอบการ: 10/15 หมู่ 3 ซอยตลาดปลา 71 ถ.ลาดปลาเค้า แขวง อนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร 10220
 โทรศัพท์: 0836885240
 โทรศัพท์: 0836885240
 ชื่อเจ้าของ: บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
 ผู้ดูแล/ผู้แทนผู้ประกอบการ/ผู้จัดการสถานที่: -
 เลขที่หนังสือรับรองการแจ้ง: เซมิ 053401 เลขที่ 032 ปี 2548
 วันที่ออกเลขที่หนังสือรับรองการแจ้ง: 29 มีนาคม 2562
 ประเภทสถานประกอบการ: มิตรสัมพันธ์ร้านขายของชำ
 อาหารที่จำหน่าย: สุปโภคบริโภค
 พื้นที่ประกอบกิจการ: 60 ตร.ม.
 สถานภาพสถานประกอบการ: ว่างเปล่า

QR Code

รูปถ่ายเพิ่มเติม

ข้อมูลผู้ประกอบการ (ผู้ดูแล/ผู้แทนผู้ประกอบการ/ผู้จัดการสถานที่)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	สัญชาติ	เลขบัตรประจำตัวผู้ประกอบการ/วันที่ผ่านการอบรม	เครื่องมือ

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

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	สัญชาติ	เลขบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/วันที่ผ่านการอบรม	เครื่องมือ

4. เลือก ตรวจสอบคุณภาพอาหาร (Test kit)

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - สถานประกอบการ กรุงเทพมหานคร 1 (แสดงแค่พื้นที่กรุงเทพมหานคร เขตบางเขน)

ข้อมูลผู้ประกอบการ (ผู้ดูแล/ผู้แทนผู้ประกอบการ/ผู้จัดการสถานที่)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	สัญชาติ	เลขบัตรประจำตัวผู้ประกอบการ/วันที่ผ่านการอบรม	เครื่องมือ

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

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	สัญชาติ	เลขบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/วันที่ผ่านการอบรม	เครื่องมือ

ประวัติการตรวจติดตามด้านคุณภาพอาหาร

ครั้งที่ตรวจ	วันที่ตรวจ	ประเภท	ผลตรวจ	หมายเหตุ

ตรวจสอบคุณภาพอาหาร (Test kit)

ประวัติการตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการ

ครั้งที่ตรวจ	วันที่ตรวจ	ผลการตรวจ	หมายเหตุ

ประวัติการได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

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

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - นวัตกรรม คุณภาพอาหาร

กรุงเทพมหานคร 1 (ขอตรวจและบันทึกคุณภาพอาหาร (แบบฉบับ))

รายการสถานประกอบการ | รายการสถานประกอบการ(ไม่มีใบอนุญาต) | แผนที่สถานประกอบการ GIS

การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

สำนักงานเขต : บางเขน

ชื่อสถานประกอบการ : เซเว่นอีเลฟเว่น สาขาตลาดปิ่นเกล้า 71

ชื่อ-สกุลผู้ประกอบการ : บริษัทซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

อาหารที่จำหน่าย : ลูกอม, นมไอศ

ที่ตั้ง : เลขที่ 10/15 หมู่ 3 ซอยลาดพร้าว 71 อ.ลาดพร้าว จ.กรุงเทพมหานคร กรุงเทพมหานคร

ประเภทสถานประกอบการ : มีนิตภัต/ร้านอาหารของชำ

วันที่เก็บตัวอย่าง : 26/08/2564

เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจ : กรุงเทพมหานคร 1

วิธีสุ่มส่งในการตรวจ (ถ้ามี) : ตรวจมีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร MUI

วิธีการตรวจวิเคราะห์ : ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

เพิ่มตัวอย่างอาหาร

ประเภทตัวอย่างอาหาร | ตัวอย่างอาหารที่ตรวจ | ประเภทการตรวจ | พารามิเตอร์ที่ตรวจ | ผลการตรวจวิเคราะห์ | สถานที่ผลิต/แหล่งรับซื้อ | หมายเหตุ

บันทึก | ย้อนกลับ

ขั้นตอนการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety สำหรับการลงผลตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

การเข้าใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety

1. ติดตั้งแอปพลิเคชันได้ทั้ง Android และ iOS



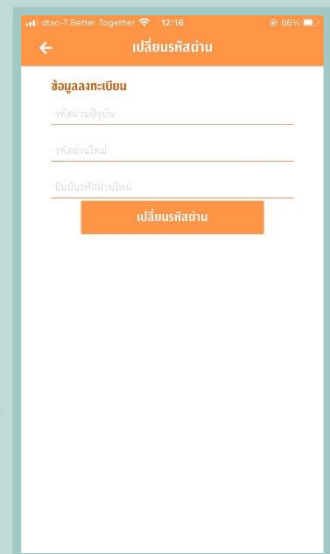
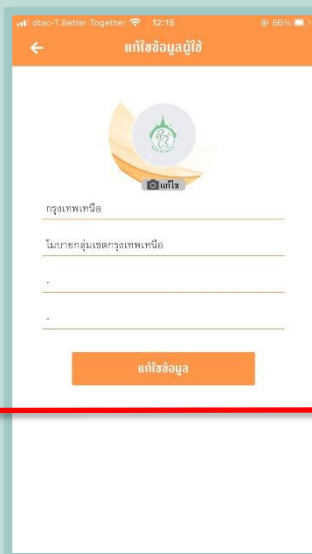
BKK Food Safety App

2. ลงชื่อเข้าใช้งาน ตามรหัสผู้ใช้งานที่ส่งให้



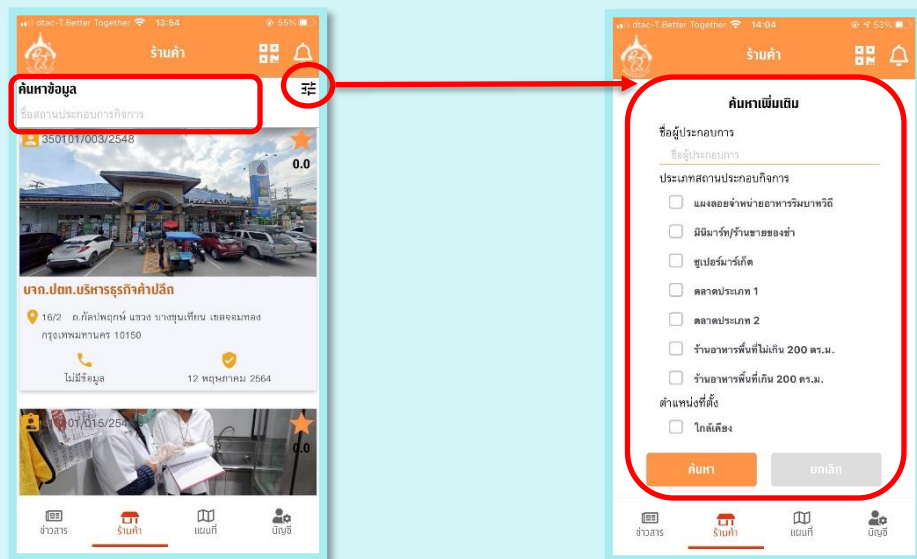
กรอก Username และ Password

3. ผู้ใช้สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้ และเปลี่ยนรหัสผ่าน

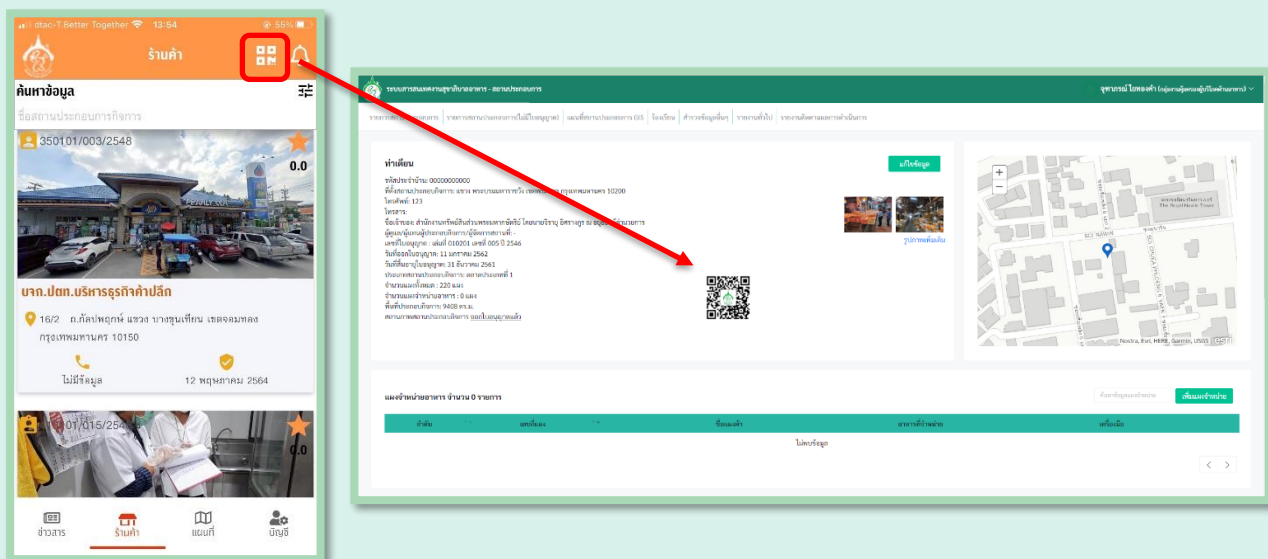


การค้นหาสถานประกอบการ

1. เลือกเมนู “สถานประกอบการ” หรือเมนู “ร้านค้า” ค้นหาโดยพิมพ์ชื่อสถานประกอบการ



2. เลือกสแกน QR Code จากระบบสารสนเทศฐานสุขภาพอาหาร เพื่อ link ไปยังสถานประกอบการ

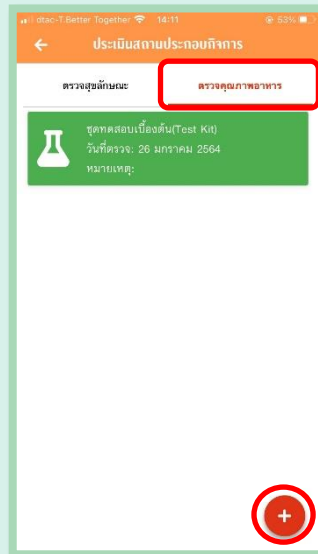


การลงข้อมูลตรวจคุณภาพอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

1. เลือกประเมินสถานประกอบการ



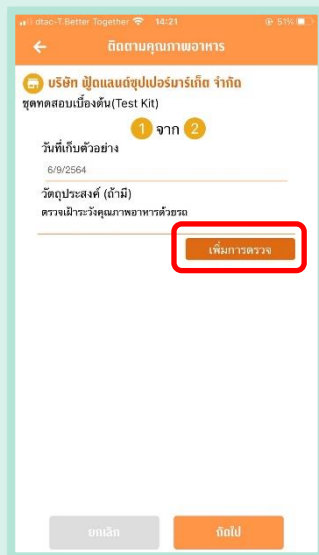
2. เลือกตรวจคุณภาพอาหาร และเลือกเครื่องหมาย +



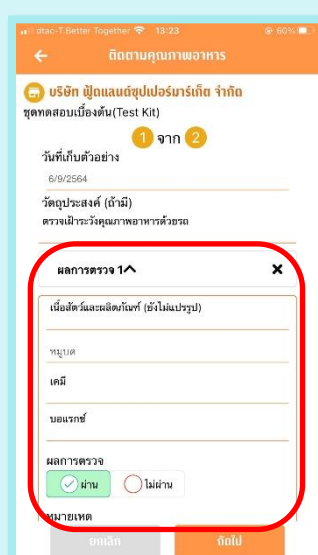
3. เลือกตรวจชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)



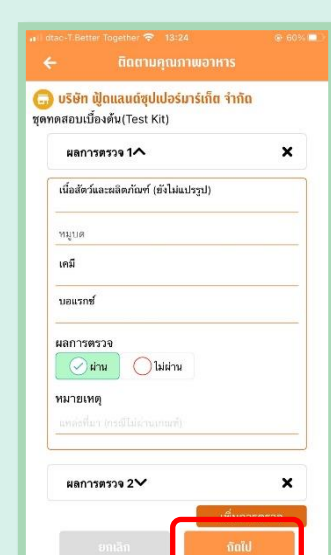
4. - เลือกวันที่เก็บตัวอย่าง - วัตถุประสงค์ เลือก “ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้วยรถ MU” และเลือก “เพิ่มการตรวจ”



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 ก๋วยบวชชี 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 แดก 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 คื่นหีว แอปเปิ้ล ส้ม เป็นต้น	เคมี	ยาฆ่าแมลง	
		กลุ่มพืชผัก ที่อาจพบการปนเปื้อนสารฟอกขาว เช่น ถั่วงอก กระชาย ขอย ชิงชong 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	