



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร./โทรสาร ๐ ๒๕๘๐ ๐๙๕๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๒๕๖๔

วันที่ ๒๕ มี.ค. ๒๕๖๔

เรื่อง การจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ ไตรมาสที่ ๓ (เมษายน - มิถุนายน ๒๕๖๔) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่สำนักอนามัย มีหนังสือที่ กท ๐๗๑๔/๑๔๖ ลงวันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๔ ได้จัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนและเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำ จำนวน ๑๒ รายการ ไตรมาสที่ ๒ (มกราคม - มีนาคม ๒๕๖๔) ให้แก่สำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงานตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานเฝ้าระวังสารปนเปื้อนและเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ คัดกรองผู้ประกอบการด้านอาหาร และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือสำนักงานเขตดำเนินการ ดังนี้

๑. การเบิกชุดทดสอบและวัสดุในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ไตรมาสที่ ๓ (เมษายน - มิถุนายน ๒๕๖๔)

๑.๑ เบิกชุดทดสอบและวัสดุอุปกรณ์ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๔

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

๒. รายงานผลการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ภายในเดือนที่ดำเนินการตรวจ หรือไม่เกินวันที่ 5 ของเดือนถัดไป 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 โชติบุษิต)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ตารางจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ และเป้าหมายการดำเนินงาน ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

ไตรมาสที่ 3 (เดือนเมษายน - มิถุนายน 2567) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวน สถาน ประกอบการ อาหาร	บอแรกซ์		ฟอร์มาลิน		สารกันรา		สารฟอกขาว		วัตถุกันเสีย		กรดแอสสรี		ไอโอดีน		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																										
1	ดินแดง	319	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	300	300	7	210	1	25	50	50	-	-
2	ดุสิต	353	2	80	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	200	200	4	120	1	25	50	50	-	-
3	ป้อมปราบฯ	293	2	80	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	200	200	4	120	1	25	50	50	-	-
4	พญาไท	442	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	350	350	4	120	1	25	100	100	-	-
5	พระนคร	599	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	250	250	3	90	1	25	100	100	-	-
6	ราชเทวี	696	3	120	30	30	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	450	450	5	150	2	50	100	100	-	-
7	วังทองหลาง	441	2	80	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	300	300	4	120	1	25	50	50	-	-
8	สัมพันธวงศ์	118	2	80	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	250	250	2	60	1	25	50	50	-	-
9	ห้วยขวาง*	825	3	120	60	60	3	120	1	50	2	40	1	60	1	60	700	700	8	240	2	50	150	150	-	-
รวม		4,086	20	800	300	300	12	480	5	250	11	220	9	540	2	120	3,000	3,000	41	1,230	11	275	700	700	-	-
กรุงเทพมหานคร																										
10	จตุจักร	1,177	5	200	60	60	3	120	2	100	2	40	1	60	1	60	750	750	8	240	2	50	250	250	-	-
11	ดอนเมือง	322	2	80	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	1	60	250	250	5	150	1	25	50	50	-	-
12	บางซื่อ	394	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	250	250	7	210	2	50	50	50	-	-
13	บางเขน*	383	2	80	60	60	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	300	300	11	330	2	50	50	50	-	-
14	ลาดพร้าว	639	3	120	30	30	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	500	500	7	210	2	50	100	100	-	-
15	สายไหม	362	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	250	250	5	150	1	25	50	50	-	-
16	หลักสี่	218	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	1	60	250	250	11	330	2	50	50	50	-	-
รวม		3,495	18	720	270	270	12	480	7	350	10	200	7	420	6	360	2,550	2,550	54	1,620	12	300	600	600	-	-

ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวน สถาน ประกอบการ อาหาร	บอแรกซ์		ฟอร์มาลิน		สารกันรา		สารฟอกขาว		วัตถุกันเสีย		กรดแอสสรี		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	
กรุงเทพใต้																											
17	คลองเตย	923	4	160	60	60	3	120	2	100	2	40	1	60	1	60	750	750	11	330	3	75	150	150	-	-	
18	บางคอแหลม	245	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	250	250	3	90	1	25	50	50	-	-	
19	บางนา	305	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	350	350	5	150	2	50	50	50	-	-	
20	บางรัก	725	3	120	60	60	2	80	2	100	2	40	1	60	1	60	600	600	7	210	2	50	150	150	-	-	
21	ปทุมวัน	1,223	4	160	60	60	3	120	2	100	2	40	1	60	1	60	750	750	4	120	3	75	200	200	-	-	
22	พระโขนง	241	2	80	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	250	250	3	90	1	25	50	50	-	-	
23	ยานนาวา	786	3	120	60	60	3	120	2	100	2	40	1	60	1	60	600	600	9	270	2	50	150	150	-	-	
24	วัฒนา	1,533	5	200	60	60	4	160	2	100	3	60	1	60	1	60	750	750	9	270	3	75	200	200	-	-	
25	สวนหลวง*	506	3	120	30	30	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	450	450	8	240	2	50	100	100	-	-	
26	สาทร	508	3	120	30	30	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	450	450	8	240	2	50	100	100	-	-	
รวม		6,995	31	1,240	450	450	22	880	14	700	18	360	10	600	7	420	5,200	5,200	67	2,010	21	525	1,200	1,200	-	-	
กรุงเทพตะวันออก																											
27	คลองสามวา	321	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	200	200	5	150	2	50	50	50	-	-	
28	คันนายาว*	401	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	350	350	6	180	2	50	50	50	-	-	
29	บางกะปิ	360	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	300	300	4	120	2	50	50	50	-	-	
30	บึงกุ่ม	305	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	300	300	7	210	2	50	50	50	-	-	
31	ประเวศ	451	3	120	60	60	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	450	450	8	240	2	50	100	100	-	-	
32	มีนบุรี	285	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	300	300	9	270	2	50	50	50	-	-	
33	ลาดกระบัง	437	2	80	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	250	250	4	120	1	25	50	50	-	-	
34	สะพานสูง	176	1	40	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	200	200	3	90	1	25	50	50	-	-	
35	หนองจอก	164	1	40	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	200	200	6	180	1	25	50	50	-	-	
รวม		2,900	17	680	300	300	15	600	6	300	10	200	9	540	6	360	2,550	2,550	52	1,560	15	375	500	500	-	-	

ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวน สถาน ประกอบการ อาหาร	บอแรกซ์		ฟอร์มาลิน		สารกันรา		สารฟอกขาว		วัตถุกันเสีย		กรดแอสสรี		ไอโอเดท		SI - 2		ยาฆ่าแมลง		โฟลาร์		อ 11		ซัลโมเนลลา (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	300	300	7	210	2	50	100	100	-	-
37	จอมทอง	247	2	80	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	250	250	5	150	1	25	50	50	-	-
38	ตลิ่งชัน	443	3	120	60	60	2	80	1	50	2	40	1	60	1	60	400	400	9	270	2	50	100	100	-	-
39	ทวีวัฒนา	200	3	120	60	60	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	300	300	9	270	2	50	100	100	-	-
40	ธนบุรี	290	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	-	-	300	300	5	150	2	50	50	50	-	-
41	บางกอกน้อย*	698	3	120	60	60	3	120	1	50	2	40	1	60	1	60	600	600	7	210	2	50	100	100	-	-
42	บางกอกใหญ่	165	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	-	-	250	250	4	120	2	50	50	50	-	-
43	บางพลัด	273	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	250	250	5	150	1	25	50	50	-	-
รวม		2,789	19	760	330	330	15	600	7	350	10	200	8	480	4	240	2,650	2,650	51	1,530	14	350	600	600	-	-
กรุงเทพมหานคร																										
44	ทุ่งครุ	233	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	250	250	5	150	1	25	50	50	-	-
45	บางขุนเทียน	390	2	80	30	30	2	80	1	50	1	20	1	60	1	60	300	300	7	210	2	50	50	50	-	-
46	บางบอน	221	2	80	30	30	1	40	1	50	1	20	1	60	-	-	250	250	7	210	1	25	50	50	-	-
47	บางแค*	296	2	80	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	250	250	3	90	1	25	50	50	-	-
48	ภาษีเจริญ	203	1	40	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	200	200	2	60	1	25	50	50	-	-
49	ราษฎร์บูรณะ	158	1	40	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	200	200	7	210	1	25	50	50	-	-
50	หนองแขม	141	1	40	30	30	1	40	-	-	1	20	1	60	-	-	200	200	5	150	1	25	50	50	-	-
รวม		1,642	11	440	210	210	8	320	3	150	7	140	7	420	1	60	1,650	1,650	36	1,080	8	200	350	350	-	-
รวมทั้งสิ้น		21,907	116	4,640	###	1,860	84	3,360	42	2,100	66	1,320	50	3,000	26	1,560	17,600	17,600	301	9,030	81	2,025	3,950	3,950	-	-

*สำนักงานเขตที่มีรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ประจำกลุ่มเขต

หมายเหตุ

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

ตารางจัดสรรวัสดุ - อุปกรณ์สำหรับตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวนสถาน ประกอบการ อาหาร	จำนวนวัสดุ - อุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารที่จัดสรร										
			Alc.ฆ่าเชื้อ (450 ml/ขวด)	Alc.จุดไฟ (450 ml/ขวด)	ไม้พันสำลี (100 ก้าน/กล่อง)	หน้ากากอนามัย (50 ชิ้น/กล่อง)	หมวกคลุมผม (50 ชิ้น/แพ็ค)	ใส่ตะเกียง (1 เส้น/ซอง)	ถุงมือยาง** (50 ชิ้น/กล่อง)	สำลีก้อน (25 ก้อน/ถุง)	ถุงร้อน 3 x 5 นิ้ว (200 g/แพ็ค)	ถุงร้อน 4 x 6 นิ้ว (500 g/แพ็ค)	ถุงหิ้ว 8 x 16 นิ้ว (500 g/แพ็ค)
กรุงเทพมหานครกลาง													
1	ดินแดง	319	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
2	ดุสิต	353	5	5	2	4	1	2	2	10	2	1	1
3	ป้อมปราบฯ	293	5	5	2	4	1	2	2	10	2	1	1
4	พญาไท	442	5	5	4	4	1	2	2	10	2	1	1
5	พระนคร	599	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
6	ราชเทวี	696	5	5	5	4	1	2	2	10	2	1	1
7	วังทองหลาง	441	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
8	สัมพันธวงศ์	118	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
9	ห้วยขวาง*	825	5	5	7	4	1	2	2	10	2	1	1
รวม		4,086	45	45	32	36	9	18	18	90	18	9	9
กรุงเทพมหานครเหนือ													
10	จตุจักร	1,177	5	5	8	4	1	2	2	10	2	1	1
11	ดอนเมือง	322	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
12	บางซื่อ	394	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
13	บางเขน*	383	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
14	ลาดพร้าว	639	5	5	5	4	1	2	2	10	2	1	1
15	สายไหม	362	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
16	หลักสี่	218	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
รวม		3,495	35	35	28	28	7	14	14	70	14	7	7

ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวนสถาน ประกอบการ อาหาร	จำนวนวัสดุ - อุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารที่จัดสรร										
			Alc.ฆ่าเชื้อ (450 mL/ขวด)	Alc.จุดไฟ (450 mL/ขวด)	ไม้พันสำลี (100 ก้าน/กล่อง)	หน้ากากอนามัย (50 ชั้น/กล่อง)	หมวกคลุมผม (50 ชั้น/แพ็ค)	ใส่ตะเกียง (1 เล้น/ซอง)	ถุงมือยาง (50 ชั้น/กล่อง)	สำลีก้อน (25 ก้อน/ถุง)	ถุงร้อน 3 x 5 นิ้ว (200 g/แพ็ค)	ถุงร้อน 4 x 6 นิ้ว (500 g/แพ็ค)	ถุงหิ้ว 8 x 16 นิ้ว (500 g/แพ็ค)
กรุงเทพใต้													
17	คลองเตย	923	5	5	8	4	1	2	2	10	2	1	1
18	บางคอแหลม	245	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
19	บางนา	305	5	5	4	4	1	2	2	10	2	1	1
20	บางรัก	725	5	5	6	4	1	2	2	10	2	1	1
21	ปทุมวัน	1,223	5	5	8	4	1	2	2	10	2	1	1
22	พระโขนง	241	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
23	ยานนาวา	786	5	5	6	4	1	2	2	10	2	1	1
24	วัฒนา	1,533	5	5	8	4	1	2	2	10	2	1	1
25	สวนหลวง*	506	5	5	5	4	1	2	2	10	2	1	1
26	สาทร	508	5	5	5	4	1	2	2	10	2	1	1
รวม		6,995	50	50	56	40	10	20	20	100	20	10	10
กรุงเทพตะวันออก													
27	คลองสามวา	321	5	5	2	4	1	2	2	10	2	1	1
28	คันนายาว*	401	5	5	4	4	1	2	2	10	2	1	1
29	บางกะปิ	360	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
30	ปทุม	305	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
31	ประเวศ	451	5	5	5	4	1	2	2	10	2	1	1
32	มีนบุรี	285	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
33	ลาดกระบัง	437	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
34	สะพานสูง	176	5	5	2	4	1	2	2	10	2	1	1
35	หนองจอก	164	5	5	2	4	1	2	2	10	2	1	1
รวม		2,900	45	45	27	36	9	18	18	90	18	9	9

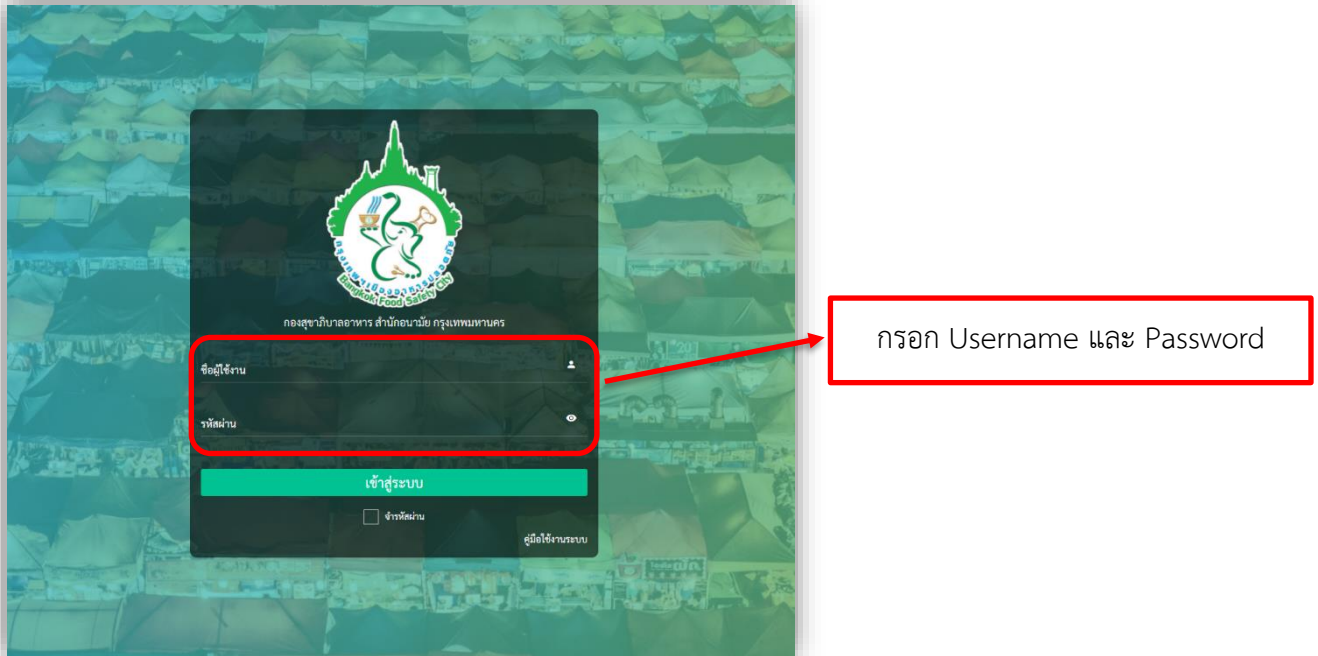
ลำดับ ที่	สำนักงานเขต	จำนวนสถาน ประกอบการ อาหาร	จำนวนวัสดุ - อุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารที่จัดสรร										
			Alc.ฆ่าเชื้อ (450 ml/ขวด)	Alc.จุดไฟ (450 ml/ขวด)	ไม้พันสำลี (100 ก้าน/กล่อง)	หน้ากากอนามัย (50 ชิ้น/กล่อง)	หมวกคลุมผม (50 ชิ้น/แพ็ค)	ใส่ตะเกียง (1 เล้น/ซอง)	ถุงมือยาง (50 ชิ้น/กล่อง)	สำลีก้อน (25 ก้อน/ถุง)	ถุงร้อน 3 x 5 นิ้ว (200 g/แพ็ค)	ถุงร้อน 4 x 6 นิ้ว (500 g/แพ็ค)	ถุงหิ้ว 8 x 16 นิ้ว (500 g/แพ็ค)
กรุงเทพมหานคร													
36	คลองสาน	473	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
37	จอมทอง	247	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
38	ดลิ่งชั้น	443	5	5	4	4	1	2	2	10	2	1	1
39	ทวีวัฒนา	200	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
40	ธนบุรี	290	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
41	บางกอกน้อย*	698	5	5	6	4	1	2	2	10	2	1	1
42	บางกอกใหญ่	165	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
43	บางพลัด	273	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
รวม		2,789	40	40	28	32	8	16	16	80	16	8	8
กรุงเทพมหานคร													
44	ทุ่งครุ	233	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
45	บางขุนเทียน	390	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
46	บางบอน	221	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
47	บางแค*	296	5	5	3	4	1	2	2	10	2	1	1
48	ภาษีเจริญ	203	5	5	2	4	1	2	2	10	2	1	1
49	ราษฎร์บูรณะ	158	5	5	2	4	1	2	2	10	2	1	1
50	หนองแขม	141	5	5	2	4	1	2	2	10	2	1	1
รวม		1,642	35	35	18	28	7	14	14	70	14	7	7
รวมทั้งสิ้น		21,907	250	250	189	200	50	100	100	500	100	50	50

หมายเหตุ

*หากสำนักงานเขตประสงค์จะเบิกเกินกว่าจำนวนที่ระบุ สามารถระบุจำนวนที่ต้องการได้ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร กองฯจะพิจารณาอนุมัติให้ต่อไป
 **ถุงมือยาง สามารถเบิกละไซซ์ได้ 2 กล่อง/ไตรมาส เช่น ไซซ์ S 1 กล่อง และไซซ์ M 1 กล่อง เป็นต้น

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 โทษองค์ฯ (ผู้ดูแลระบบและผู้ใช้โดยส่วนกลาง)

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 โทษองค์ฯ (ผู้ดูแลระบบและผู้ใช้โดยส่วนกลาง)

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	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	น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคโรนาไวรัสแบบที่เร็วขึ้น 2 (ชุด)	15 กุมภาพันธ์ 2564	15 สิงหาคม 2564	200	1100	1500	1200	4000	0	4000	
9	ชุดทดสอบหาเชื้อไวรัส (OC-kits) (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	บางซื่อ	นาลพรรณ กายกุล	18 ตุลาคม 2564	27 ตุลาคม 2564		1	ชุดทดสอบสารบอแรกซ์	4	7	7	7	0	4	4	อนุมัติ
2	บางรัก	พินธิดา สุวรรณพันธ์	18 ตุลาคม 2564	18 ตุลาคม 2564		2	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัส (ชุด)	60	90	90	90	0	60	60	อนุมัติ
3	จตุจักร	สุทธกรรณ์ โยทองคำ	18 ตุลาคม 2564	18 ตุลาคม 2564		3	ชุดทดสอบสารกัมมันตรังสี (ชุด)	2	5	5	5	0	2	2	อนุมัติ
4	บางรัก	พินธิดา สุวรรณพันธ์	15 ตุลาคม 2564	18 ตุลาคม 2564		4	ชุดทดสอบสารฟอสฟอรัส (ชุด)	4	5	5	5	0	4	4	อนุมัติ
5	หัวขวาง	จิรนนท์ นามะสุ	8 ตุลาคม 2564	12 ตุลาคม 2564		5	ชุดทดสอบสารพิษในอาหารแห้ง (ชุด)	1	1	1	1	0	1	1	อนุมัติ
6	กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร	วิไลรัตน์ เขียวชาญ	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 เขียวชาญ	17 กันยายน 2564	17 กันยายน 2564		8	น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคโรนาไวรัสแบบที่เร็วขึ้น 2 (ชุด)	200	1,100	1,500	1,200	0	200	200	อนุมัติ
9	มีนบุรี	อัญญาณี ปุ่จอย	19 สิงหาคม 2564	19 สิงหาคม 2564		9	ชุดทดสอบหาเชื้อไวรัส (OC-kits) (ชุด)	2	8	8	6	0	2	2	อนุมัติ
10	สวนหลวง	พทกักร ลาตามเย็น	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

บัญชีระบบ ขุมเขื่อน (สำนักงานเขตหนองจอก)

บันทึกการเบิกจ่าย

หน่วยงานที่เบิกจ่าย: บางกอกใหญ่

ชื่อผู้เบิกจ่าย: ...

ตำแหน่ง: ...

วันที่เบิกจ่าย: 18/10/2564

วันที่ขอรับ: 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 ▾

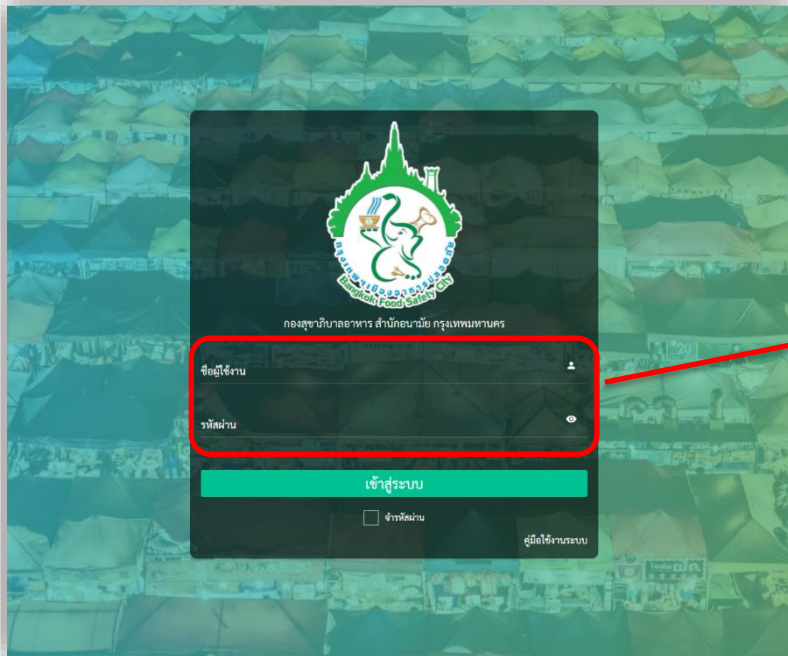
ลำดับ	หน่วยงานที่เบิก	ชื่อผู้เบิก	วันที่เบิก	วันที่มารับได้	เครื่องมือ
1	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่	ณัฏชนันท์	2 สิงหาคม 2564	2 สิงหาคม 2564	 
2	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่	ไมตรีราช	6 พฤษภาคม 2564	6 พฤษภาคม 2564	
3	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่	ณัฏชนันท์	4 ธันวาคม 2563	4 ธันวาคม 2563	

รายการที่เบิก

รายการ	ชื่อวัสดุ-อุปกรณ์	จำนวนที่เบิก	จำนวนที่เบิกไปแล้ว	จำนวนที่ยังเหลือ	สถานะ
1	แอลกอฮอล์จุลชีพ 90% (300 ml/ขวด)	2	4	2	อนุมัติ
2	แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ 70% (450 ml/ขวด)	2	4	2	อนุมัติ
3	ไม้พ่นสารป้องกันเชื้อ (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

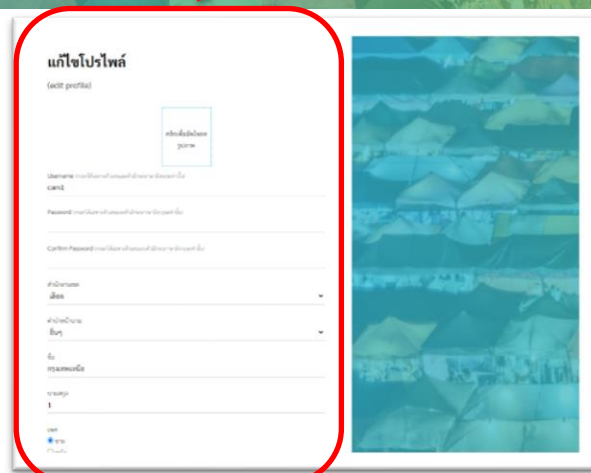
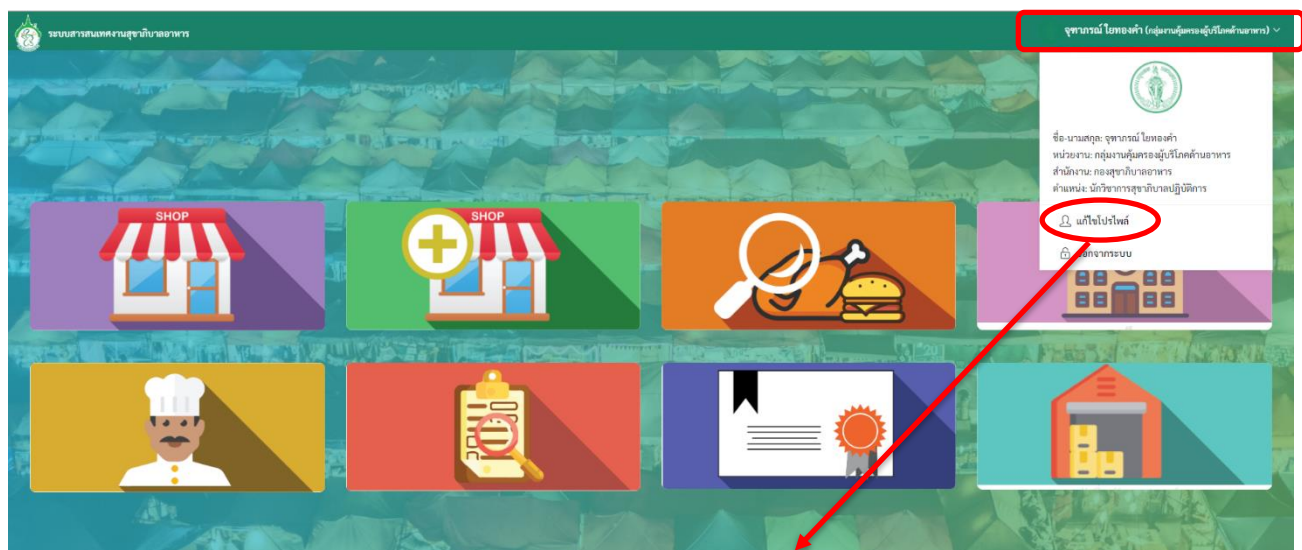
ขั้นตอนการใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร รายงานผลการดำเนินงานการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

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



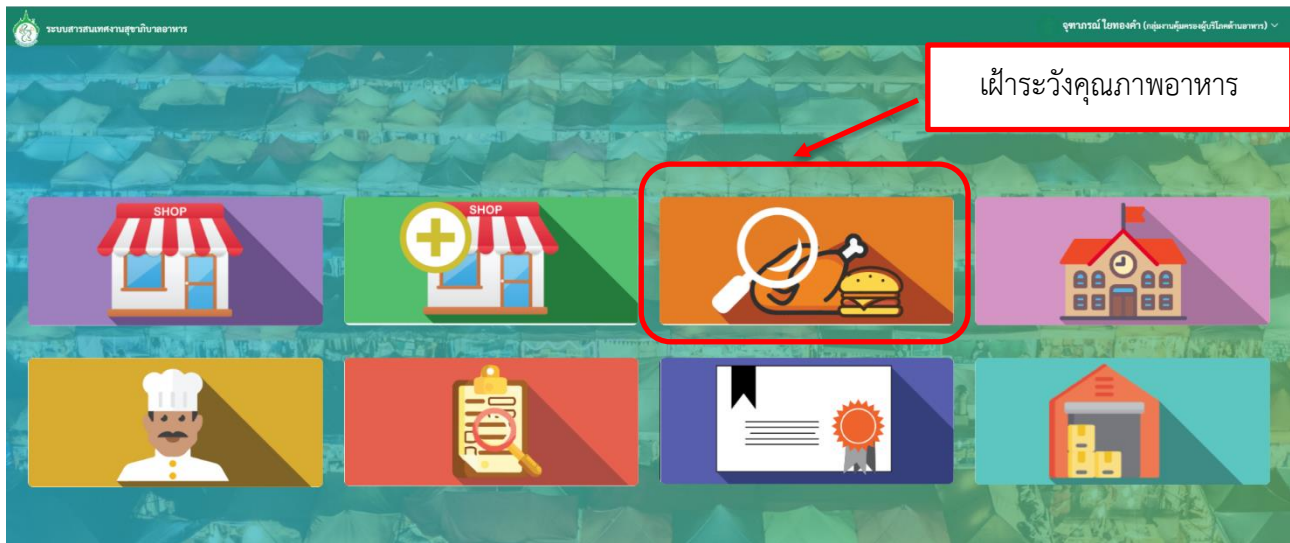
กรอก Username และ Password

2. จะเห็นระบบงานสถานประกอบการ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และสามารถแก้ไขข้อมูลส่วนบุคคลได้ (เพิ่มรูปภาพ รหัสผู้ใช้งานฯ เป็นต้น)

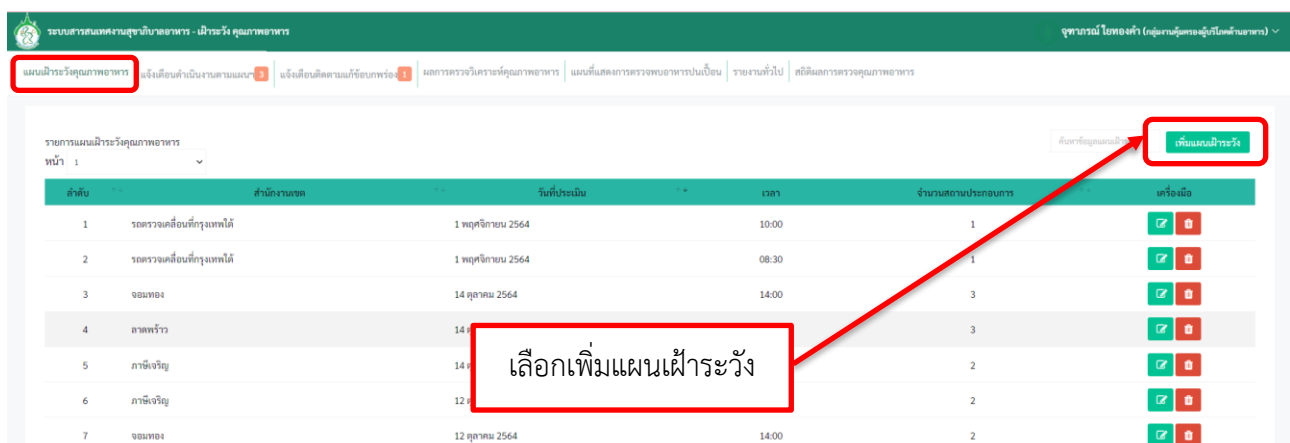


สร้างแผนปฏิบัติงานตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

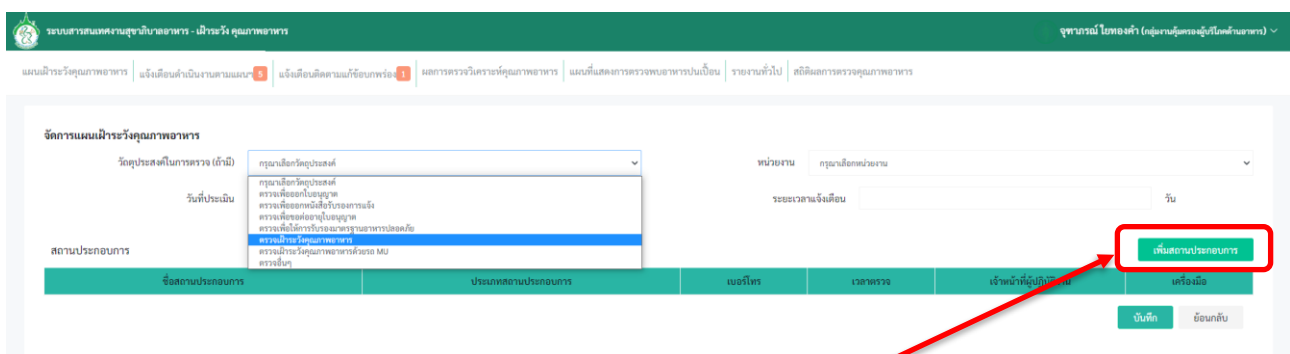
1. เลือกเมนู เฝ้าระวังคุณภาพอาหาร



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

จัดการแผนการตรวจ (เข้า)

วันที่ประเมิน: 19/10/2564

ระยะเวลาเริ่มต้น: 1 วัน

เพิ่มสถานประกอบการ

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

การลงผลตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) กรณีตามแผนการตรวจเฝ้าระวัง

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

แผนการตรวจคุณภาพอาหาร

แจ้งเตือนดำเนินงานตามแผนฯ

แผนการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

แผนที่แสดงการตรวจพบอาหารปนเปื้อน

รายงานทั่วไป

สถิติผลการตรวจคุณภาพอาหาร

ค้นหา

แผนการตรวจคุณภาพอาหารที่เฝ้าระวังและติดตาม (2 รายการ)

ลำดับ	สำนักงานเขต	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	จัดการข้อมูล

< 1 >

2. เลือกไอคอน **Test Kit** ในคอลัมน์เครื่องมือ

แผนการตรวจคุณภาพอาหาร

แจ้งเตือนดำเนินงานตามแผนฯ

แจ้งเตือนติดตามแก้ไขข้อบกพร่อง

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

แผนที่แสดงการตรวจพบอาหารปนเปื้อน

รายงานทั่วไป

สถิติผลการตรวจคุณภาพอาหาร

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 ซอยสาธุโชน 24 ถ.สาธุโชน	0/0	0/0	Test Kit

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

แผนการตรวจคุณภาพอาหาร

แจ้งเตือนดำเนินงานตามแผนฯ

แจ้งเตือนติดตามแก้ไขข้อบกพร่อง

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

แผนที่แสดงการตรวจพบอาหารปนเปื้อน

รายงานทั่วไป

สถิติผลการตรวจคุณภาพอาหาร

การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

สำนักงานเขต: จตุจักร

ชื่อสถานประกอบการ: บริษัท เอก-ชัย สาขาวิภาวดี (1102)

ชื่อ-สกุลผู้ประกอบการ: 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)

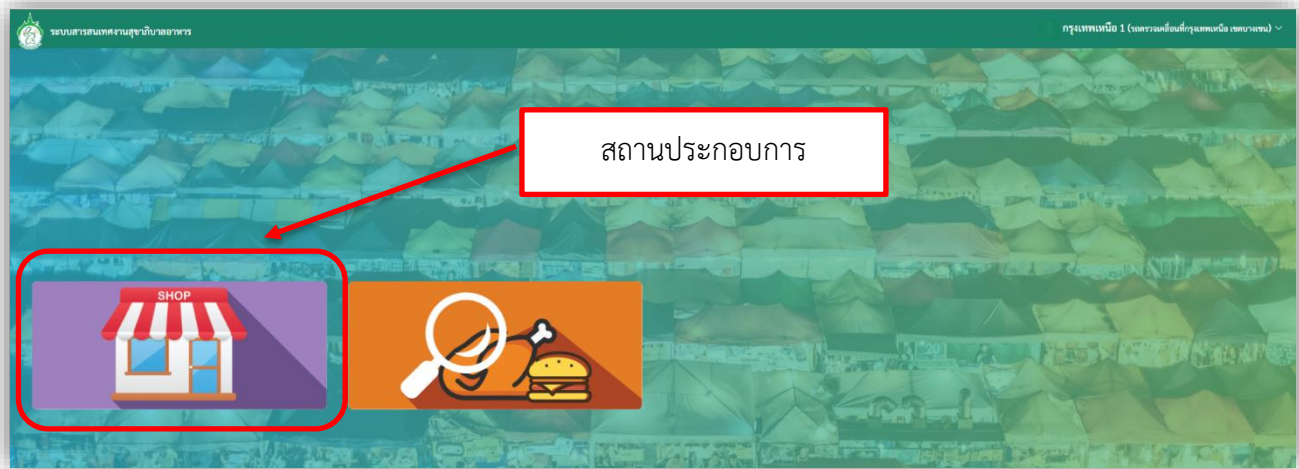
เพิ่มตัวอย่างอาหาร

ประเภทตัวอย่างอาหาร	ตัวอย่างอาหารที่ตรวจ	ประเภทภาชนะบรรจุ	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์	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	

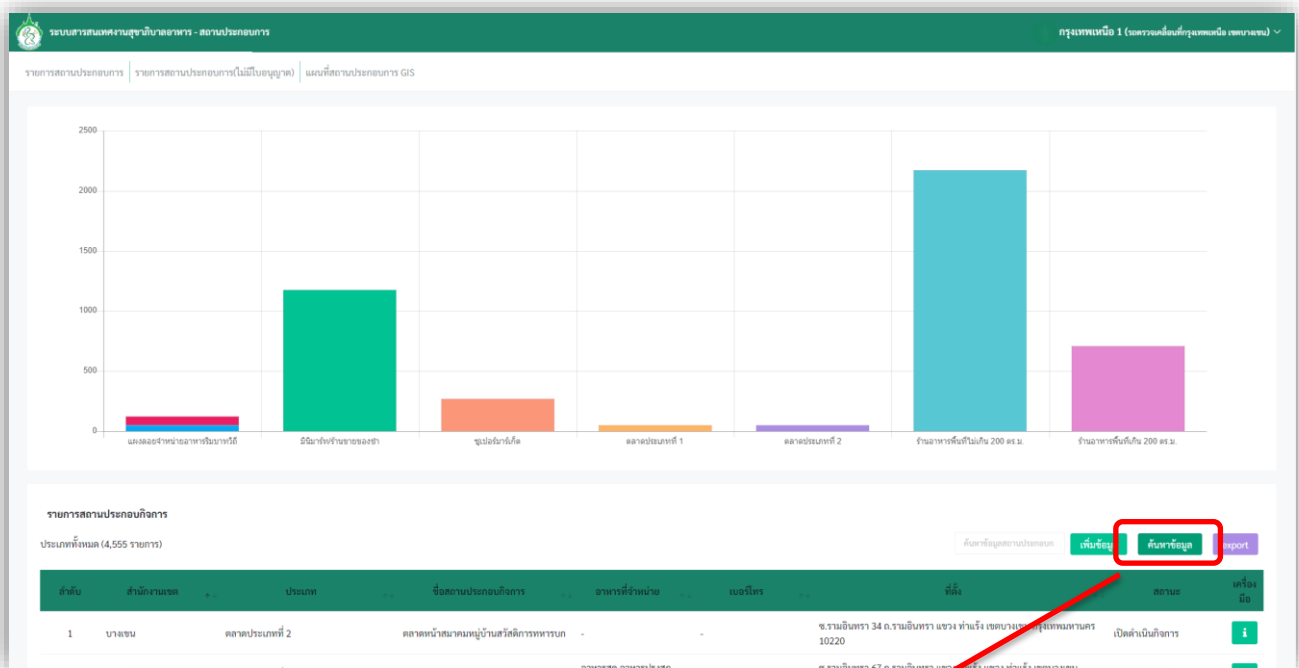
บันทึก ย้อนกลับ

การลงผลตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) กรณีนอกแผนการตรวจเฝ้าระวัง

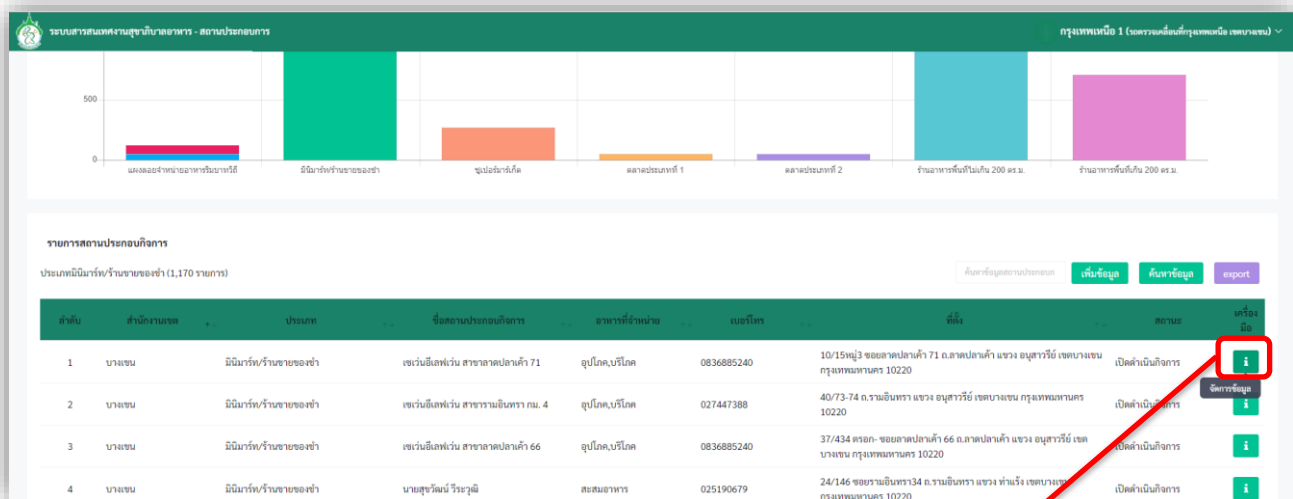
1. เลือกเมนู สถานประกอบการ



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 อ.ตลาดปลา 71 แขวง อนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร 10220

โทรศัพท์: 0836885240

โทรสาร:

ชื่อเจ้าของ: บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

ผู้ดูแล/ผู้แทนผู้ประกอบการ/ผู้จัดการสถานที่: -

เลขที่หนังสือรับรองการแจ้ง: เซมี 053401 เลขที่ 032 ปี 2548

วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง: 29 มีนาคม 2562

ประเภทสถานประกอบการ: มิตรภัตต์ร้านอาหาร

อาหารที่จำหน่าย: สุปโภคบริโภค

พื้นที่ประกอบกิจการ: 60 ตร.ม.

สถานภาพสถานประกอบการ: ว่าง

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
ไม่พบข้อมูล				

ประวัติการตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการ

ครั้งที่ตรวจ	วันที่ตรวจ	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
ไม่พบข้อมูล			

ประวัติการได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

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

ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - นวัตกรรม คุณภาพอาหาร

กรุงเทพมหานคร 1 (ขอตรวจเคมียังไม่สุ่มตรวจ (เขตบางเขน))

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.เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร

ประเภทสถานประกอบการ : มีนิตยภัต/ร้านอาหาร

วันที่เก็บตัวอย่าง : 26/08/2564

เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจ : กรุงเทพมหานคร 1

วิธีสุ่มส่งในการตรวจ (ถ้ามี) : ตรวจมีการสุ่มตรวจอาหารด้วยอบ MU

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



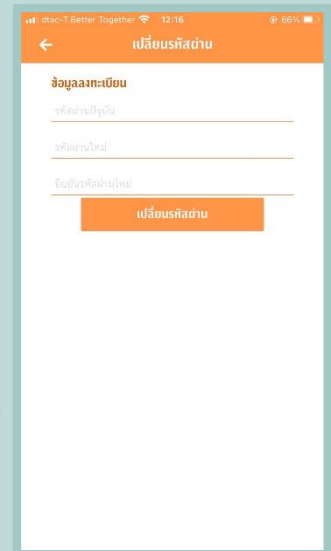
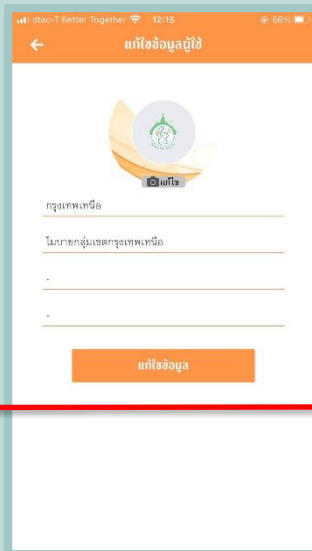
BKK Food Safety App

2. ลงชื่อเข้าใช้งาน ตามรหัสผู้ใช้งานที่ส่งให้



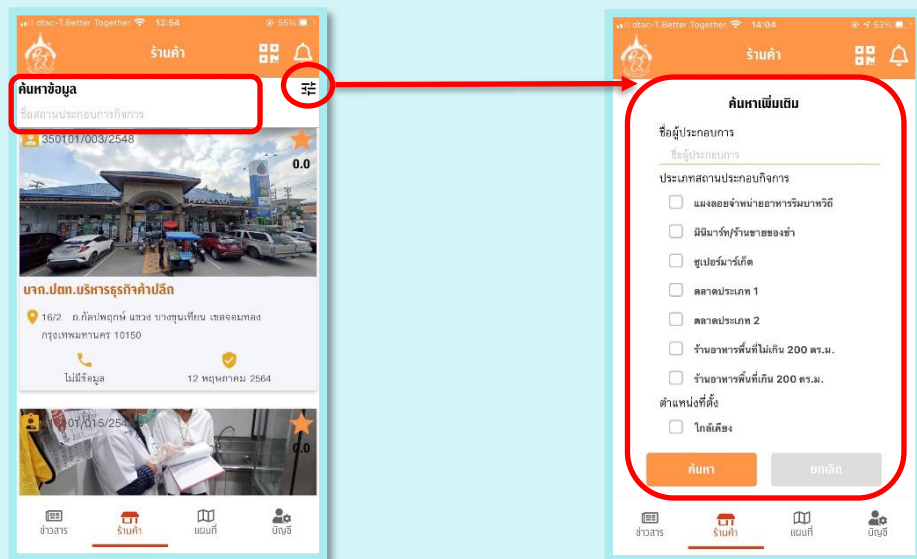
กรอก Username และ Password

3. ผู้ใช้สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้ และเปลี่ยนรหัสผ่าน

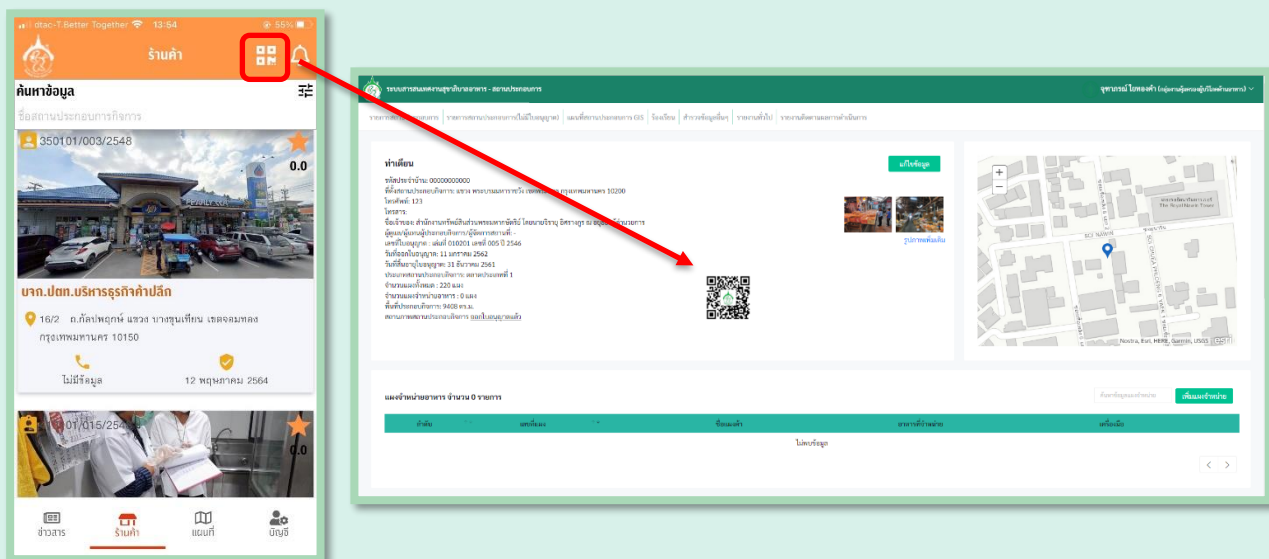


การค้นหาสถานประกอบการ

1. เลือกเมนู “สถานประกอบการ” หรือเมนู “ร้านค้า” ค้นหาโดยพิมพ์ชื่อสถานประกอบการ



2. เลือกสแกน QR Code จากระบบสารสนเทศฐานสุขภาพอาหาร เพื่อ link ไปยังสถานประกอบการ

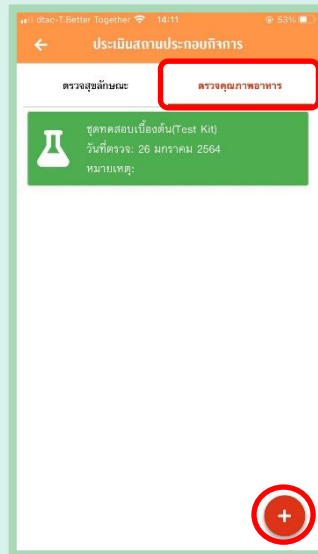


การลงข้อมูลตรวจคุณภาพอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

1. เลือกประเมินสถานประกอบการ



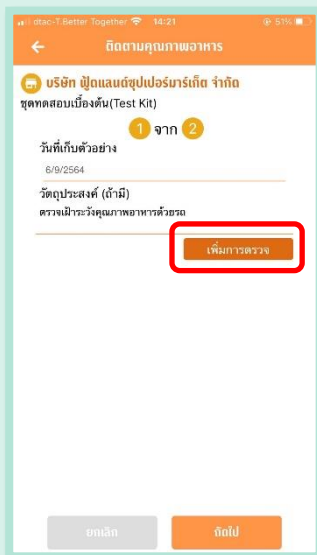
2. เลือกตรวจคุณภาพอาหาร และเลือกเครื่องหมาย +



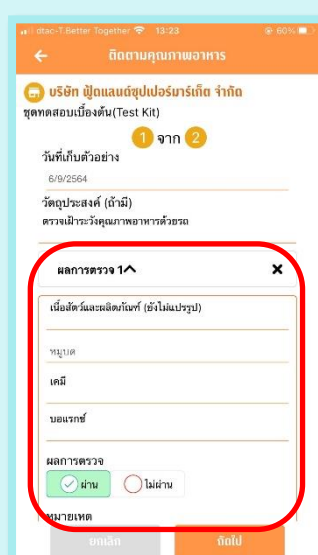
3. เลือกตรวจชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)



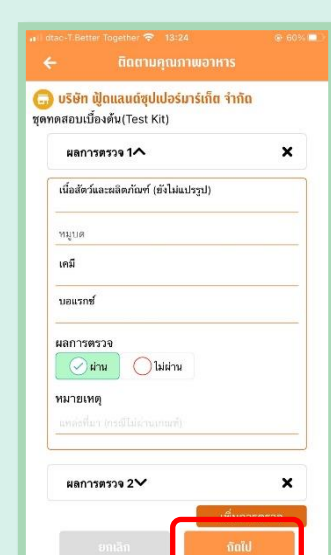
4. - เลือกวันที่เก็บตัวอย่าง - วัตถุประสงค์ เลือก “ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้วยรถ MU” และเลือก “เพิ่มการตรวจ”



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 คื่นห่อ 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	