



รับที่	๓.๕.333
วันที่	1/12/66 เวลา 11.00 น.
ผู้รับ	Ubon

ที่ กท ๘๙๐๔/๒๖๕๙

สำนักงานเขตบางบอน

๑ ถนนเอกชัย กทม. ๑๐๑๕๐

๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง แจ้งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สรุปผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
๒. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร
โดยใช้ชุดทดสอบอาหาร (Food Testkit)

ตามที่สำนักงานเขตบางบอน โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ได้ดำเนินการตรวจประเมิน
การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ นั้น

สำนักงานเขตบางบอน ขอแจ้งผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารทางด้านสุขลักษณะ
และผลตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร สรุปได้ดังนี้

๑. ผลการตรวจด้านสุขลักษณะ ไม่พบข้อบกพร่อง รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑
๒. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลชีววิทยา ตรวจความสะอาดภาชนะอุปกรณ์
และมือผู้สัมผัสอาหารด้วยน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-๒) จำนวน ๑๓ ตัวอย่าง ผลการตรวจ
ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจน้ำดื่มด้วยน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและ
น้ำแข็ง (อ.๑๑) จำนวน ๑ ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียรายละเอียดปรากฏ
ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒

๓. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี ด้วยชุดทดสอบด้านเคมีในอาหาร
จำนวน ๔ ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ผลการตรวจปริมาณโซเดียมในอาหาร
จำนวน ๑ ตัวอย่าง ผลการตรวจอยู่ในเกณฑ์کمน้อย รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และขอให้ท่านรักษามาตรฐานไว้เช่นนี้ตลอดไป

ขอแสดงความนับถือ

นางพัชพงศ์ นิมสาลี

(นางพัชพงศ์ นิมสาลี)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต ปฏิบัติราชการแทน
ผู้อำนวยการเขตบางบอน

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

โทรศัพท์ ๐ ๒๔๕๐ ๓๒๗๒

โทรสาร ๐ ๒๔๕๐ ๓๒๗๒

Email: envbangbon@gmail.com

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑

สรุปผลการตรวจสอบด้านกายภาพการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน

ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๖

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางบอน

วันที่ตรวจสอบ	ชื่อสถานที่	ชื่อครูผู้ดูแล	ผลการตรวจด้านกายภาพ	ข้อแนะนำที่ต้องแก้ไข	หมายเหตุ
๘ พ.ย. ๖๖	โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา	คุณมาลัยพร นนท์แก้ว	-ไม่พบข้อบกพร่อง		

ลงชื่อ.....*สุจิตรา เพชรดี*.....ผู้บันทึก

(นางสาวสุจิตรา เพชรดี)

นักวิชาการสุขาภิบาล

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารโดยใช้ชุดทดสอบอาหาร (Food Testkit)

สถานที่เก็บ : โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา

สำนักงานเขตบางบอน

วันที่ตรวจ : ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

ลำดับที่	สถานที่	คุณภาพอาหาร	ตัวอย่างที่ตรวจ	ประเภทการตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		ข้อแนะนำที่ต้องแก้ไข	หมายเหตุ
					พบ	ไม่พบ		
๓	โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา	ด้านจุลชีววิทยา	มือผู้สัมผัสอาหาร					
			๑.มือคุณธสิริ ชูสินธ์	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๒.มือคุณสิริวิมล จักรไชย	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๓.มือคุณนันธิญา อ้อมทองกลาง	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๔.ถ้วยเล็กอนุบาล	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๕.ช้อนสั้น	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๖.ภาดหลุมเล็ก	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๗.ช้อน-ส้อม	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๘.ถ้วยเล็กประถม	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๙.ถ้วยใหญ่	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๑๐.ถ้วยกลาง	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๑๑.แก้วตม้น้ำเด็กอนุบาล	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๑๒.แก้วตม้น้ำเด็กประถม	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๑๓.ช้อนเล็ก	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๑๔.น้ำเครื่องกรองโรงอาหาร	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ.๑๑)		/		

ลงชื่อ



ผู้ตรวจ

(นางสาวณิรัชมา ปะทา)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารโดยใช้ชุดทดสอบอาหาร (Food Testkit)

สถานที่เก็บ : โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา

สำนักงานเขตบางบอน

วันที่ตรวจ : ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

ลำดับที่	สถานที่	คุณภาพอาหาร	ตัวอย่างที่ตรวจ	ประเภทการตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		ข้อแนะนำที่ต้องแก้ไข	หมายเหตุ
					พบ	ไม่พบ		
๓	โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา	ด้านเคมี	๑๕.เนื้อไก่	บอแรกซ์		/		
			๑๖.หมูสับ	บอแรกซ์		/		
			๑๗.แครอท	ยาฆ่าแมลง		/		
			๑๘.หัวหอม	ยาฆ่าแมลง		/		
			๑๙.ซूपฟักทอง	ปริมาณโซเดียมคลอไรด์	ร้อยละ ๐.๓๕ (กรัม/ต่อ ส่วน)		อยู่ในเกณฑ์ เค็มน้อย ทาน ได้ ๑๕๐-๓๐๐ มิลลิลิตร หรือ ๑๐-๒๐ ช้อนโต๊ะ	ร้อยละ หมายถึง กรัม/๑๐๐ มิลลิลิตร
				ปริมาณโซเดียม	๑๓๘ (มิลลิกรัม)			

***หมายเหตุ เกณฑ์แปลผลการวิเคราะห์

เค็มน้อย ปริมาณโซเดียมคลอไรด์ น้อยกว่า ๐.๗๐ % ทานได้ ๑๕๐-๓๐๐ มิลลิลิตร หรือ ๑๐-๒๐ ช้อนโต๊ะ

เริ่มเค็ม ปริมาณโซเดียมคลอไรด์ น้อยกว่า ๐.๗๑-๐.๙๐ % ทานได้ ๑๐๐-๑๕๐ มิลลิลิตร หรือ ๖-๑๐ ช้อนโต๊ะ

เค็มมาก ปริมาณโซเดียมคลอไรด์ มากกว่า ๐.๙๐ % ทานได้ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิลิตร หรือ ๖ ช้อนโต๊ะ

ลงชื่อ



ผู้ตรวจ

(นางสาวนิรัชณา ปะทา)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์