



รับที่... ๓.๖. 368
วันที่ 23/11/67 เวลา 15.00 น.
ผู้รับ... *Elton*

ที่ กท ๘๙๐๔/๔๕๓

สำนักงานเขตบางบอน

๑ ซอยเอกชัย ๑๓๕/๑ กทม. ๑๐๑๕๐

๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง แจ้งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา

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

ตามที่สำนักงานเขตบางบอน โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ได้ดำเนินการตรวจประเมิน
การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ นั้น

สำนักงานเขตบางบอน ขอแจ้งผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารทางด้านสุขลักษณะ
และผลตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร สรุปได้ดังนี้

๑. ผลการตรวจด้านสุขลักษณะ ไม่พบข้อบกพร่อง รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑
๒. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลชีววิทยา ตรวจความสะอาดภาชนะอุปกรณ์
และมือผู้สัมผัสอาหารด้วยน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-๒) จำนวน ๑๕ ตัวอย่าง ผลการตรวจ
ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจน้ำดื่มด้วยน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและ
น้ำแข็ง (อ.๑๑) จำนวน ๔ ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย รายละเอียดปรากฏ
ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒

๓. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี ด้วยชุดทดสอบด้านเคมีในอาหาร
จำนวน ๕ ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ผลการตรวจปริมาณโซเดียมในอาหาร
จำนวน ๑ ตัวอย่าง ผลการตรวจอยู่ในเกณฑ์เริ่มเค็ม รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒

ทั้งนี้ จากการตรวจประเมินทั้งหมด ๓ ด้าน ผลปรากฏว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดีมาก
สำนักงานเขตบางบอน จึงขอให้ท่านรักษามาตรฐานตามเกณฑ์ดังกล่าว ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

นางพัชพงศ์ นิ่มสำลี

(นางพัชพงศ์ นิ่มสำลี)
ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต ปฏิบัติราชการแทน
ผู้อำนวยการเขตบางบอน

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

โทร. ๐ ๒๔๕๐ ๓๒๗๒

โทรสาร ๐ ๒๔๕๐ ๓๒๗๒

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ envbangbon@gmail.com

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑

สรุปผลการตรวจสอบด้านกายภาพการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน
ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางบอน

วันที่ตรวจสอบ	ชื่อสถานที่	ชื่อครูผู้ดูแล	ผลการตรวจด้านกายภาพ	ข้อแนะนำที่ต้องแก้ไข	หมายเหตุ
๕ พ.ย. ๖๗	โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา	คุณศุภรนา เปลี่ยนศรี	-ไม่พบข้อบกพร่อง		

ลงชื่อ.....สุจิตรา เพชรดี.....ผู้บันทึก
(นางสาวสุจิตรา เพชรดี)
นักวิชาการสุขาภิบาล

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารโดยใช้ชุดทดสอบอาหาร (Food Testkit)

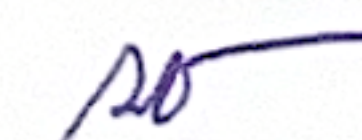
สถานที่เก็บ : โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา

สำนักงานเขตบางบอน

วันที่ตรวจ : ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

ลำดับที่	สถานที่	คุณภาพอาหาร	ตัวอย่างที่ตรวจ	ประเภทการตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		ข้อแนะนำที่ต้องแก้ไข	หมายเหตุ
					พบ	ไม่พบ		
๑	โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา	ด้านจุลชีววิทยา	มือผู้สัมผัสอาหาร					
			๑.มือคุณธสิริ ชูสินธ์	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๒.มือคุณสิริวิมล จักรไชย	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๓.มือคุณนันธิญา อ้อมทองกลาง	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๔.แก้ว ประถมปลาย	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๕.ถ้วย ประถมปลาย	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๖.ชาม ประถมปลาย	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๗.ถ้วยเล็ก ประถมต้น	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๘.ช้อน ประถมต้น	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๙.แก้ว ประถมต้น	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๑๐.ถ้วย อนุบาล	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๑๑.ถ้วย อนุบาล	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๑๒.ช้อน-ส้อม อนุบาล	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๑๓.ภาดหลุม อนุบาล	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		

ลงชื่อ



ผู้ตรวจ

(นางสาวณิรัชฌา ปะทา)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหารโดยใช้ชุดทดสอบอาหาร (Food Testkit)

สถานที่เก็บ : โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา

สำนักงานเขตบางบอน

วันที่ตรวจ : ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

ลำดับที่	สถานที่	คุณภาพอาหาร	ตัวอย่างที่ตรวจ	ประเภทการตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		ข้อเสนอแนะที่ต้องแก้ไข	หมายเหตุ
					พบ	ไม่พบ		
๑	โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา	ด้านจุลชีววิทยา	๑๔. น้ำบริโภคน้ำดื่ม ๑	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ.๑๑)		/		
			๑๕. น้ำบริโภคน้ำดื่ม ๒	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ.๑๑)		/		
			๑๖. น้ำบริโภคน้ำดื่ม ๑	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ.๑๑)		/		
			๑๗. น้ำบริโภคน้ำดื่ม ๒	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ.๑๑)		/		
			๑๘. แงจืดผักหมัก	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
			๑๙. เส้นสปาเก็ตตี้ ต้มสุก	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)		/		
		ด้านเคมี	๒๐. แครอท	ยาฆ่าแมลง		/		
			๒๑. มันฝรั่ง	ยาฆ่าแมลง		/		
			๒๒. หนุ่ย	บอแรกซ์		/		
			๒๓. ไข่ต้ม	บอแรกซ์		/		

ลงชื่อ


(นางสาวณิรัชมา ปะทา)
ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

ผู้ตรวจ

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหารโดยใช้ชุดทดสอบอาหาร (Food Testkit)

สถานที่เก็บ : โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา

สำนักงานเขตบางบอน

วันที่ตรวจ : ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

ลำดับที่	สถานที่	คุณภาพอาหาร	ตัวอย่างที่ตรวจ	ประเภทการตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		ข้อแนะนำที่ต้องแก้ไข	หมายเหตุ
					พบ	ไม่พบ		
๑	โรงเรียนเตรียมสาธิตศึกษา	ด้านเคมี	๒๔.แกงจืดผักหมูสับ	โซเดียมคลอไรด์ทั้งหมด	๙๐๐ mg (มิลลิกรัม)		อยู่ในเกณฑ์ เริ่มเค็ม ทานได้ ๑๐๐ - ๑๕๐ มิลลิลิตร หรือ ๑/๖ - ๑/๔ ของซาม	น้ำซุบในซาม ๑๐๐ ml
				เกลือทั้งหมด	๓๕๓.๗ mg (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

(นางสาวณิรัชมา ปะทา)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

ผู้ตรวจ