

เมือง (เขียนชื่อเมือง)

จังหวัด (เขียนชื่อจังหวัด)

เลขที่ (เขียนเลขที่)

วันที่ (เขียนวันที่)

เรื่อง (เขียนเรื่อง)

นาย ก. ก. ก.

*(Handwritten signature)*

(นางสาววันดี ขลุ่ยมาก)

เจ้าพนักงานปกครองชำนาญการพิเศษ

สำนักงานเทศบาลเมือง (เขียนชื่อเทศบาล)

ดำเนินการทวงถามเงิน

ก. ก.

(นายศักดิ์ชัย นีระวรรณ)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตหนองจอก ปฏิบัติราชการแทน

ผู้อำนวยการเขตหนองจอก

๓๓๓ ๓๓๓๓

- ดำเนินการ

*(Handwritten signature)*

เมือง (เขียนชื่อเมือง)  
จังหวัด (เขียนชื่อจังหวัด)  
เลขที่ (เขียนเลขที่)  
วันที่ (เขียนวันที่)  
เรื่อง (เขียนเรื่อง)

คุณกรรณิการ์

- ดำเนินการ

*(Handwritten signature)*

(นางสาวจิตตาภา ปทุมมา)

เจ้าพนักงานธุรการชำนาญการ

สำนักงานเขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร

สำนักงานเขตหนองจอก

ที่ กท ๕๔๐๗/๒๓๕๑

ลว. ๑ พ.ย. ๒๕๖๕

เรื่อง ทวงถามเงิน

สำนักงานถูกต้อง เพื่อโปรดทราบและพิจารณา  
ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

*(Handwritten signature)*

(นางสาวจิตตาภา ปทุมมา)

เจ้าพนักงานธุรการชำนาญการ

สำนักงานเขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร

สำนักงานเขตหนองจอก

ที่ กท ๕๔๐๗/๒๓๕๑

ลว. ๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษาโรงเรียนในสังกัด

เพื่อโปรดทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง  
ต่อไป

*(Handwritten signature)*

(นางสาวจิตตาภา ปทุมมา)

เจ้าพนักงานธุรการชำนาญการ

สำนักงานเขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร

สำนักงานเขตหนองจอก



2546

14.27

**บันทึกข้อความ**

กระทรวงศึกษาธิการ	สำนักงานเขตหนองจอก
เลขที่	10/49
วันที่	๑ พ.ย. ๒๕๖๕
เวลา	

**ส่วนราชการ** สำนักอนามัย (กองสุขภาพอาหาร โทร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๑๐๙๖

วันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๕

**เรื่อง** แนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่ สำนักอนามัย โดยกองสุขภาพอาหารได้ขออนุมัติจัดสรรงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ให้สำนักงานเขตทุกเขตเป็นค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขภาพอาหาร ในสถานศึกษา เพื่อจัดประชุมเครือข่ายงานสุขภาพอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต และสนับสนุนการดำเนินงาน สุขภาพอาหารในสถานศึกษา พร้อมทั้งจัดทำแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ และจัดทำคำแนะนำในการเตรียมความพร้อมด้านสุขภาพอาหารก่อนวันเปิดภาคเรียนของสถานศึกษา เพื่อเป็นแนวทางให้สถานศึกษาปฏิบัติได้ถูกต้อง นั้น


เพื่อให้การดำเนินงานด้านการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาพื้นที่กรุงเทพมหานคร เป็นไปในแนวทางเดียวกันและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น สำนักอนามัยขอความร่วมมือสำนักงานเขตพิจารณา ดำเนินการ ดังนี้

๑. ดำเนินการตามแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
๒. จัดส่งไฟล์รายชื่อสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล ๑ ถึง ประถมศึกษาปีที่ ๖ ที่จะส่งเสริมให้ดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ให้กองสุขภาพอาหารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) : [foodsafety.bkk@gmail.com](mailto:foodsafety.bkk@gmail.com)
๓. รายงานผลการดำเนินงานการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ทางระบบสารสนเทศ งานสุขภาพอาหารในสถานศึกษา ทาง <http://bmafodsafety.bangkok.go.th> โดยรายงานผลการดำเนินงาน ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๖ ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๖
๔. ส่งสำเนารายงานการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขภาพอาหารในสถานศึกษา ให้กองสุขภาพอาหาร ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) : [foodsafety.bkk@gmail.com](mailto:foodsafety.bkk@gmail.com)
๕. ดำเนินการตามคำแนะนำในการเตรียมความพร้อมด้านสุขภาพอาหารก่อนวันเปิดภาคเรียน ของสถานศึกษา พร้อมทั้งกำชับโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครดำเนินการตามคำแนะนำดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตาม QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้ ทั้งนี้ได้มอบหมายให้นางสาวสุภารัตน์ สุวรรณวงศ์ ตำแหน่งนักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๔ เป็นผู้ประสานงาน รายละเอียด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



คำแนะนำ สถานศึกษา

  
(นางปานฤดี มโนมัยทิบูลย์)  
ผู้อำนวยการสำนักอนามัย

## คำแนะนำในการเตรียมความพร้อมด้านสุขาภิบาลอาหาร ก่อน วันเปิดภาคเรียนของสถานศึกษา

การดำเนินการเตรียมความพร้อมด้านสุขาภิบาลอาหารก่อนการเปิดภาคเรียน เช่น การจัดเตรียมสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อให้นักเรียน ครู และบุคลากรได้รับโภชนาการที่สะอาด ปลอดภัย จึงขอความร่วมมือสำนักงานเขต สถานศึกษา และศูนย์บริการสาธารณสุข ดำเนินการด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

### 1. สำนักงานเขตดำเนินการ ดังนี้

1.1 จัดทำแผนการดำเนินงานพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1.2 ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนวันเปิดภาคเรียน และแจ้งแผนการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ให้สถานศึกษาทราบ

1.3 ให้การสนับสนุนสถานศึกษาในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร เช่น สนับสนุนด้านบุคลากร ในการทำความสะอาดก่อนเปิดภาคเรียน ทบทวนความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ทบทวนการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำ ให้คำแนะนำในการคัดเลือกผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เข้ามาจัดเตรียมอาหารให้กับนักเรียน เป็นต้น

### 2. สถานศึกษาดำเนินการ ดังนี้

2.1 จัดให้มีเจ้าหน้าที่หรือครูอนามัย เพื่อประสานกับเจ้าหน้าที่สำนักงานเขตและศูนย์บริการสาธารณสุข ในพื้นที่ในกรณีเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มาจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ และให้บริการในโรงพยาบาล พร้อมทั้งจัดทำบันทึกข้อมูลการเจ็บป่วยของนักเรียน

2.2 จัดให้มีการคัดเลือกผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เข้ามาจัดเตรียมอาหารให้กับนักเรียน และบุคลากร จะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ และเงื่อนไขตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 และกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

2.3 จัดทำทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของสถานศึกษา ประกอบด้วยชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ผลการตรวจสุขภาพ 9 โรค การผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นหลักฐานให้สำนักงานเขตตรวจสอบได้

#### 2.4 การจัดการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

##### 2.4.1 การจัดเตรียมสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก

1) โรงอาหารและสถานที่รับประทานอาหาร : ทำความสะอาดห้องครัว บริเวณที่ประกอบปรุงอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด

2) ห้องน้ำและสุขภัณฑ์และพื้นผิวในห้องน้ำที่ใกล้ห้องครัวให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว) และปฏิบัติตามคำแนะนำบนฉลาก อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง

3) สิ่งอำนวยความสะดวก

- ถังเก็บน้ำประปา มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค อย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง และทำความสะอาดบริเวณโดยรอบทุกวัน
- เครื่องกรองน้ำ มีการเปลี่ยนไส้กรองของเครื่องกรองน้ำตามคำแนะนำที่บริษัทติดตั้ง กำหนด และทำความสะอาดบริเวณโดยรอบทุกวัน
- ตู้กดน้ำดื่ม มีการทำความสะอาดภายในตู้กดน้ำดื่ม อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง และ เช็ดทำความสะอาดภายนอกตู้กดน้ำดื่ม และก๊อกน้ำดื่มทุกวัน
- ภาชนะใส่น้ำดื่ม เช่น कुलเลอร์น้ำ เขยือกน้ำ ฯลฯ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค มีการจัดเก็บที่มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- บริเวณที่รับประทานอาหาร จัดให้มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ให้เพียงพอ
- จัดให้มีมาตรการตรวจสอบความปลอดภัยของตู้กดน้ำดื่ม ถังก๊าซหุงต้ม อุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้า ตู้แช่อาหาร ตู้แช่นม ให้มีความปลอดภัยจากการรั่วซึมของแก๊ส หรือกระแสไฟฟ้าลัดวงจร มีสายดิน มีเครื่องป้องกันไฟดูด ไฟรั่ว เครื่องตัดกระแสไฟ

2.4.2 การจัดเตรียมด้านอาหาร

- ตรวจสอบวันหมดอายุของอาหารแห้ง เช่น แป้งมัน เส้นมักกะโรนี และเครื่องปรุงรส เช่น ซอส น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำมัน ฯลฯ หากพบอาหารแห้งหมดอายุ บรรจุภัณฑ์ชำรุด เสื่อมสภาพให้กำจัดทิ้ง

2.4.3 การจัดเตรียมด้านภาชนะอุปกรณ์

- ภาชนะและอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ มีการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคภายหลังการทำมาสะอาด เช่น ตากแดด แขน้ำร้อนอุณหภูมิ 80-100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 30 วินาที เป็นต้น ไม่ควรใช้ผ้าเช็ด มีการจัดเก็บที่ถูกต้องลักษณะ โดยเก็บไว้ในที่แห้ง สะอาด วางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

2.4.4 การจัดเตรียมด้านผู้สัมผัสอาหาร

- แจ้งให้ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการตรวจสุขภาพ 9 โรค
- กรณีผู้สัมผัสอาหารยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร หรือบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหารหมดอายุให้ประสานฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตที่สถานศึกษาตั้งอยู่ เพื่อส่ง ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

3. ศูนย์บริการสาธารณสุข ดำเนินการดังนี้

- 3.1 จัดทำแนวทางให้ความรู้และสุขศึกษาแก่นักเรียนและบุคลากร เช่น การตรวจสุขภาพพ่อครัว แม่ครัว และผู้ช่วยแม่ครัว หรือผู้สัมผัสอาหารทุกคนให้เข้ารับการตรวจสุขภาพ 9 โรค การป้องกันโรคประจำฤดูกาล
- 3.2 ร่วมจัดทำแผนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารกับสำนักงานเขต
- 3.3 จัดเตรียมสื่อความรู้เกี่ยวกับโรคและการป้องกันโรค สำหรับการให้คำแนะนำแก่สถานศึกษาใน กรณีผลการตรวจสุขภาพของผู้สัมผัสอาหารพบว่าเป็นโรคฉี่หนู โรค ในระบบทางเดินอาหาร โรคติดต่อที่มาจาก อาหารและน้ำเป็นสื่อ และโรกระบบทางเดินหายใจ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรคในสถานที่ต่างๆ