

แผนการปฏิบัติงานตามโครงการพัฒนาระบบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่ายในพื้นที่กรุงเทพมหานคร  
กลุ่มกรุงธนใต้

ประจำเดือน ตุลาคม พ.ศ.๒๕๖๕

| ลำดับ | วัน/เดือน/ปี                                        | รายละเอียดกิจกรรมที่ทำ                                                                                                                                                                                                                        | สำนักงานเขตผู้รับผิดชอบ | หมายเหตุ                                                                                 |
|-------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑     | วันศุกร์ที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๖๕<br>เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. | ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ ได้แก่ บอแรกซ์ พอร์มาลีน สารกันรา(กรดซาลิซิลิก) สารฟอกขาว สารฆ่าแมลง ซีสังเคราะห์ ไอโอเดท ในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ค่าของสารโพลารีนน้ำมันปรุงอาหาร และเชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารพร้อมบริโภคน | สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ | กลุ่มเป้าหมาย คือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน |

ผู้ประสานงาน

๑. น.ส.วรรณรดา ชุนงาม นักวิทยาศาสตร์ โทร.๐๘๘๔-๔๖๓๘๑๒๔
๒. น.ส.เบญจกัญญา จันทร์อำภรณ์ นักวิชาการสุขาภิบาล โทร.๐๙๓๓-๐๑๘๑๘๘๓

หมายเหตุ

- : หากมีการเปลี่ยนแปลงวัน-เวลา ออกตรวจคุณภาพอาหารบริเวณแจ้งล่วงหน้าก่อนวันออกตรวจ
- : ครอบคลุมแต่ละเขตเตรียมอุปกรณ์/ชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้นด้วย