

หลักฐาน 6 เดือนหลังปีงบประมาณ 2563ของกลุ่มงานคลินิกห้องปฏิบัติการเวชศาสตร์ชั้นสูง

หลักฐานระดับความสำเร็จของการพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อมได้ตามเกณฑ์ GREEN&CLEAN Hospital

ระดับ๑ มีข้อมูลจำนวน ที่ตั้ง ประเภทเครื่องกรองของจุดบริการน้ำดื่ม และอาหารในสถาบัน
พัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

จุดที่ตรวจโดยใช้ชุด อ.๑๑ ตรวจน้ำบริโภค

๑.เครื่องกรองน้ำโรงครัวเป็นประเภทพลาสติกหุ้มตัวกรองไม่มีหลอดยูวี จำนวน ๑ เครื่อง ตั้งอยู่ภายในโรงครัว
มีโต๊ะ สแตนเลสพร้อมถังใส่น้ำกรอง



๒. ตู้ก้นน้ำแบบโครงพลาสติก มีที่ กดน้ำร้อน น้ำเย็น จำนวน ๑ ตู้ จำนวน ๑ ตู้ ตั้งอยู่ห้องนวดแผนไทย



๓. ตู้กดน้ำแบบโครงพลาสติก มีที่ กดน้ำร้อน น้ำเย็น จำนวน ๑ ตู้ จำนวน ๑ ตู้ ตั้งอยู่มุมหน้าห้องตรวจ ANC



๔. เครื่องกรองน้ำประเภท ๓ ท่อมีท่อใส่หลอด ยูวี อยู่ด้านบน จำนวน ๑ เครื่อง

ตั้งอยู่ด้านหน้า OPD ทางเดินไปโรงซักฟอก ห้องนวดแผนไทย



๕. . ตู้กดน้ำแบบโครงพลาสติก มีที่ กดน้ำร้อน น้ำเย็น จำนวน ๑ ตู้ ตั้งอยู่ด้านหน้า OPD ทางเดินไปโรงซักฟอก



๖. เครื่องกรองน้ำท้อ มีท่อใส่หลอด ยูวีอยู่ด้านบน จำนวน ๑ เครื่อง หน้าที่ห้องแผนจีน ชั้น๒ ริมหน้าต่าง



๗. ตู้กดน้ำแบบโครงพลาสติก มีถังน้ำคว่ำด้านบนจำนวน ๑ ตู้ หน้าที่ห้อง แพทย์แผนจีน ชั้น๒



๘. ตู้กดน้ำแบบโครงพลาสติก มีที่ กดน้ำร้อน น้ำเย็น จำนวน ๑ ตู้ หน้าที่ห้องประชุมทัตติม ด้านหน้าห้องจัดเบรก ชั้น๒



๙. เครื่องกรองน้ำทอ มีท่อใส่หลอด ยูวีอยู่ด้านบน จำนวน ๑ เครื่อง หน้าบันไดชั้น ๓



๑๐. เครื่องกรองน้ำสแตนเลส ๒ ท่อ มีท่อใส่ ยูวีตรงกลาง จำนวน ๑ เครื่อง อยู่ข้างห้องน้ำชั้น ๓



๑๑. ตู้กดน้ำแบบโครงพลาสติก มีที่ กดน้ำร้อน น้ำเย็น จำนวน ๑ ตู้ หน้าห้องสารบัญ ชั้น ๓



จุดบริการที่ใช้ในการประกอบอาหาร

๑. โรงครัวเพื่อเตรียมอาหารให้ DAY CARE



จุดบริการที่ใช้ในการประกอบอาหาร

๒. ครัวสาธิตเพื่อให้เจ้าหน้าที่ได้ เตรียมอาหารไว้สาธิตให้ผู้รับบริการดูเป็นแนวทาง



ภาชนะที่สัมผัสอาหาร

๑.โรงครัว



๒.ครัวสาธิต



ระดับ2 แผนการตรวจเฝ้าระวังน้ำดื่มและอาหาร

กิจกรรม	ต.ค- ธ.ค62	ม.ค- มี.ค63	เม.ย- มิ.ย 63	ก.ค- ก.ย 63	หมายเหตุ
๑ . มีการการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่ม ด้วย อ ๑๑ ปีละ ๔ ครั้ง	ครั้งที่๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	ครั้งที่ ๔	ตรวจในช่วง๓เดือน ต่อครั้ง
๒.การการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือของผู้สัมผัสอาหาร ด้วย SI ๒ ปีละ ๔ ครั้ง	ครั้งที่๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	ครั้งที่ ๔	ตรวจในช่วง๓เดือน ต่อครั้ง
๓.มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มทาง ห้องปฏิบัติการ (๒๐ พารามิเตอร์) อย่าง น้อย ปีละ ๒ ครั้ง		ครั้งที่๑		ครั้งที่๒	ตรวจในช่วง๖เดือน ต่อครั้ง
๔ มีผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและ ภาชนะทางด้านแบคทีเรียทาง ห้องปฏิบัติการ โดยมีการตรวจตัวอย่าง อาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) อย่าง น้อย ปีละ ๑ ครั้ง		ครั้งที่๑		ครั้งที่๒	ตรวจในช่วง๖เดือน ต่อครั้ง

ระดับ ๓ ๑. มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่ม ด้วย อ ๑๑ ปีละ ๔ ครั้ง

๒. มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือของผู้สัมผัสอาหารด้วย SI ๒ ปีละ ๔ ครั้ง

การตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำดื่ม ด้วย อ๑๑ และการตรวจเชื้อ
โคลิฟอร์มแบคทีเรียอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือสัมผัสอาหาร ด้วย SI ๒
ในสถาบันพัฒนาสุขภาพระเทศเมือง
ครั้งที่ ๓ วันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น



ผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำดื่ม ด้วย อด๑๑

ลำดับที่	จุดที่ตรวจ	ผลบวก (มีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย)	ผลลบ (ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย)
๑	เครื่องกรองน้ำโรงครัว		✓
๒	ตู้กดน้ำห้องนวดแผนไทย	✓	
๓	ตู้กดน้ำ ANC		✓
๔	เครื่องกรองน้ำ OPD		✓
๕	ตู้กดน้ำ OPD	✓	
๖	เครื่องกรองน้ำหน้าห้อง แผนจีนชั้น ๒		✓
๗	ตู้กดน้ำ หน้าห้องแผนจีน		✓
๘	เครื่องกดน้ำหน้าห้องประชุมทัตทิม		✓
๙	เครื่องกรองน้ำ หน้าบันไดชั้น๓		✓
๑๐	เครื่องกรองน้ำ ข้างห้องน้ำชั้น๓		✓
๑๑	ตู้กดน้ำ หน้าห้องสารบัญชั้น๓		✓

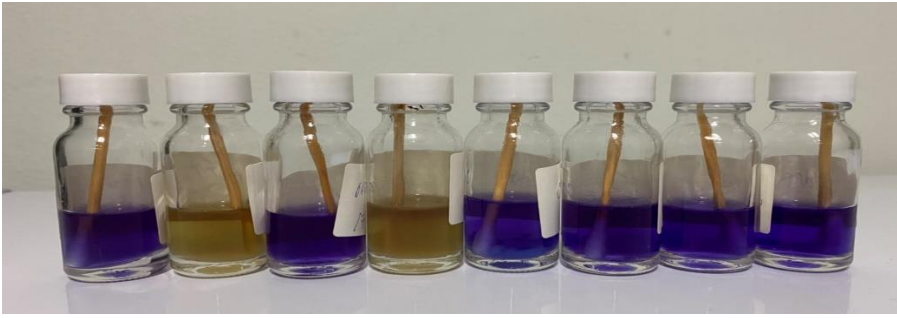


ผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือสัมผัสอาหาร ด้วย SI ๒

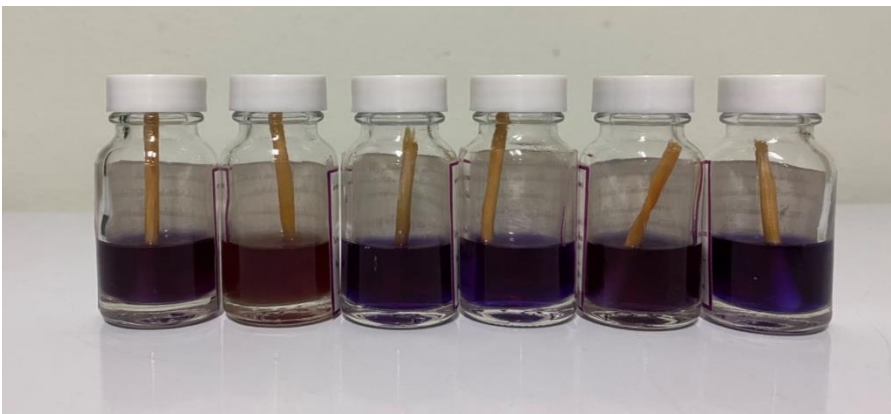
ลำดับที่	จุดที่ตรวจ/ ภาชนะที่สัมผัส	ผลบวก (มีเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย)	ผลลบ (ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย)
๑	โรงครัว น้ำซุปรัดมัด		✓
๒	โรงครัว ข้าวต้ม		✓
๓	โรงครัว กระบวย ทัพพี	✓	
๔	โรงครัว ช้อน	✓	
๕	โรงครัว แก้วน้ำ		✓
๖	โรงครัว หม้อ		✓
๗	โรงครัว ถ้วย		✓
๘	มือเจ้าหน้าที่โรงครัว		✓
๙	ครัวสาธิต แก้วน้ำ		✓
๑๐	ครัวสาธิต ช้อน ช่อม		✓
๑๑	ครัวสาธิต ถ้วย		✓
๑๒	ครัวสาธิต จาน		✓
๑๓	ครัวสาธิต กระทะ		✓
๑๔	ครัวสาธิต ทัพพี+ตะหลิว		✓

โรงครัว



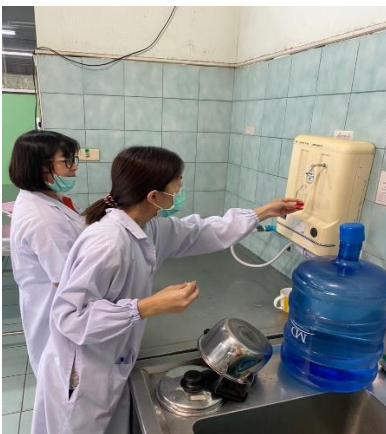


ครัวสาจิต



สรุป ผลในการตรวจคุณภาพน้ำดื่มพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำนวน ๒จุดไม่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำนวน ๙ จุด จาก๑๑ จุด คิดเป็นร้อยละ๘๑.๘๑ และผลในการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือสัมผัสอาหาร ด้วย SI ๒พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำนวน ๒ จุดไม่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำนวน ๑๒ จุด จาก ๑๔ จุด คิดเป็นร้อยละ ๘๕.๗๑ สรุปทั้งหมดคิดเป็น ร้อยละ ๘๔ ไม่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

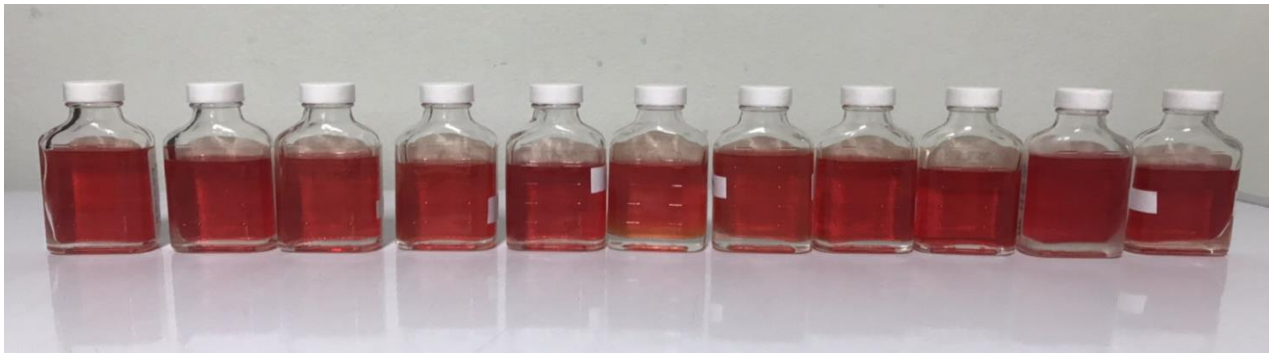
การตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพ
น้ำบริโภค เครื่องกรองน้ำ และภาชนะสัมผัสอาหาร
ในสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง
ครั้งที่ ๔ วันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น



ผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำดื่ม ด้วย อด๑๑

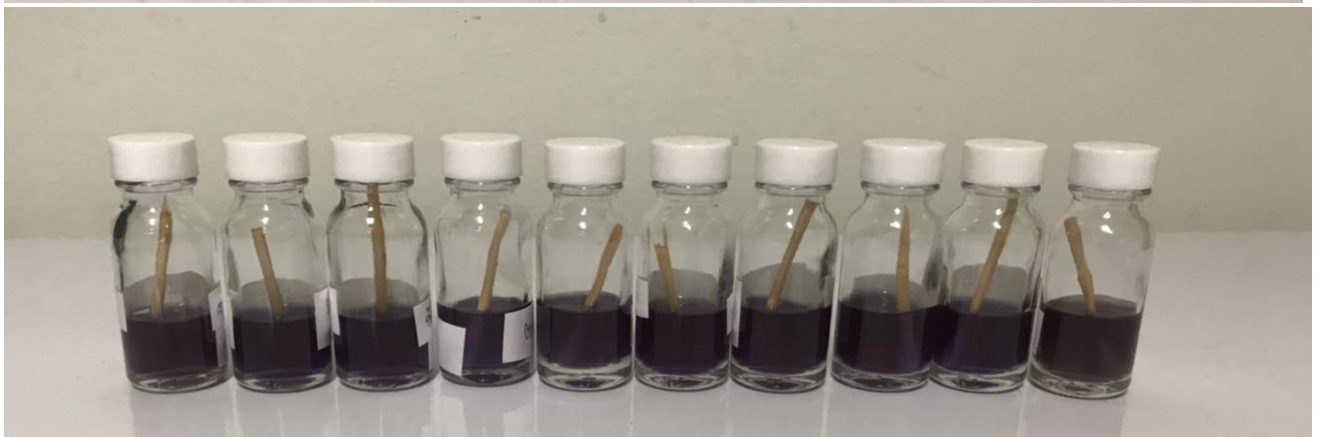
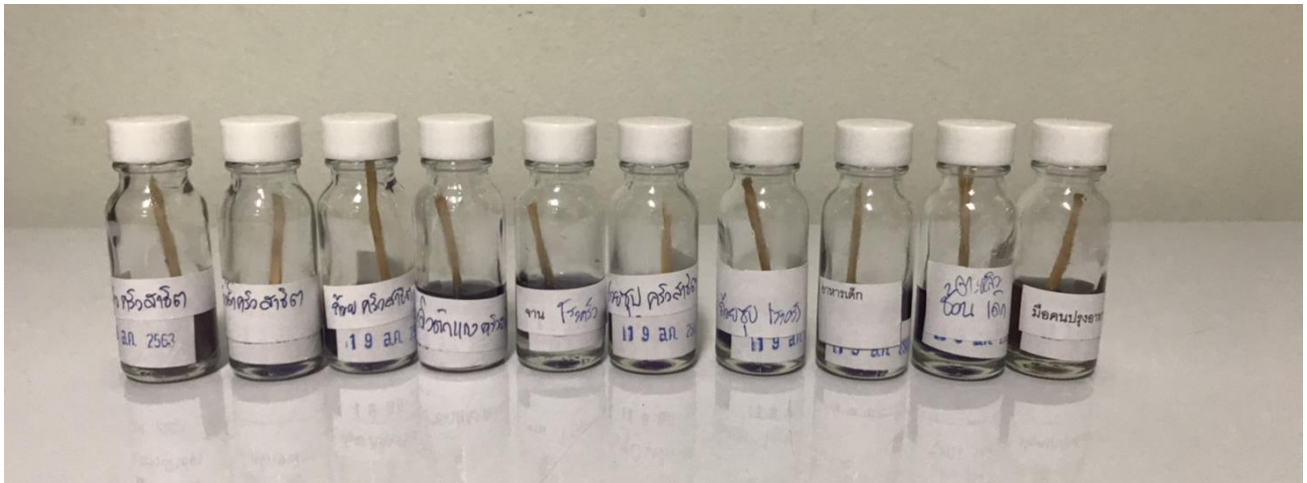
ลำดับที่	จุดที่ตรวจ	ผลบวก (มีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย)	ผลลบ (ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย)
๑	เครื่องกรองน้ำโรงครัว		✓
๒	ตู้กดน้ำห้องนวดแผนไทย		✓
๓	ตู้กดน้ำ ANC		✓
๔	เครื่องกรองน้ำ OPD		✓
๕	ตู้กดน้ำ OPD		✓
๖	เครื่องกรองน้ำหน้าห้อง แผนจีนชั้น ๒		✓
๗	ตู้กดน้ำ หน้าห้องแผนจีน		✓
๘	เครื่องกดน้ำหน้าห้องประชุมทับทิม		✓
๙	เครื่องกรองน้ำ หน้าบันไดชั้น๓		✓
๑๐	เครื่องกรองน้ำ ข้างห้องน้ำชั้น๓		✓
๑๑	ตู้กดน้ำ หน้าห้องสาร์บญชั้น๓		✓





ผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือสัมผัสอาหาร ด้วย SI ๒

ลำดับที่	จุดที่ตรวจ/ ภาชนะที่สัมผัส	ผลบวก (มีเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย)	ผลลบ (ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย)
๑	โรงครัว ตะหลิว ช้อน		✓
๒	โรงครัว ถ้วยชุป		✓
๓	โรงครัว อาหาร เด็ก		✓
๔	โรงครัว จาน		✓
๕	โรงครัว มือเจ้าหน้าที่โรงครัว		✓
๖	ครัวสาธิต ตะหลิว		✓
๗	ครัวสาธิต ถ้วย		✓
๘	ครัวสาธิต แก้วน้ำ		✓
๙	ครัวสาธิต จาน ช้อน		✓
๑๐	ครัวสาธิต ถ้วยชุป		✓



สรุปประเมินผลโดยการนำชุดตรวจแบคทีเรียในน้ำและอาหาร มาใช้ตรวจสอบ น้ำบริโภคจุดตรวจจำนวน ๑๑ จุดทุกชั้นที่มีเครื่องกรองน้ำและตักตน้ำ และ ภาชนะ ที่ใช้ในโรงครัวเดิม และ ครัวสาธิต ของสถาบัน พัฒนาสุขภาวะเขตเมือง โดยมี ผลการประเมินน้ำบริโภคและภาชนะที่สัมผัสอาหาร ผ่าน ร้อยละ ๑๐๐

ระดับ ๔

๔.๑ มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มทางห้องปฏิบัติการ (๒๐ พารามิเตอร์) อย่างน้อย ปีละ ๒ ครั้ง



บันทึกข้อความ

สถาบันพัฒนาสุขภาพระเทศเมือง
รับวันที่ 10 / ส.ค. / 63
เลขที่ 2045
ราคา 15,00 บาท

ส่วนราชการ ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย กลุ่มงานทะเบียนตัวอย่าง โทร. ๐๒๖๔๔๒๐๐ ต่อ. ๔๘๐๐.
ที่ สธ.๐๔๔๔.๐๕/๖๗๗ วันที่ ๕๖-๘.ค.๖๓
เรื่อง แจ้งผลการตรวจวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพน้ำ
เรียน ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาสุขภาพระเทศเมือง

ตามที่ สถาบันพัฒนาสุขภาพระเทศเมือง ได้นำส่งตัวอย่างน้ำเพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพ
จำนวน ๕ ตัวอย่าง รหัสตัวอย่าง AP ๐๕๖๗๘ - ๐๕๖๘๐ และ AHW ๐๕๖๘๑ - ๐๕๖๘๒ เมื่อวันที่
๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๓ นั้น

ในการนี้ ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย ได้ดำเนินการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำตามรหัส
ดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว จึงขอส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำดังที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(นายธนชัย พิระธรรณศิริ)

นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านสาธารณสุข)
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาสุขภาพระเทศเมือง
เพื่อโปรดทราบ และ
โปรดแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้อง ทราบ
โดยด่วน (กลุ่มงานบริหารงาน
สาธารณสุข) / กลุ่มงานบริหารงาน
ทราบ ดังแนบมา ๒๒๐๕๐ ๘๒ เป็นพยาน
ท. ๑๑๓
(นางสาวกมล ๐๖๖๖)
10.8.63

อนพนพ

1๓

1๓๖๖

นายเกษม เวชสุธานนท์

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาสุขภาพระเทศเมือง

นายอรรถสิทธิ์ หัถพรสวรรค์
นายแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านเวชกรรม)
รองผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาสุขภาพระเทศเมือง



รายงานผลทดสอบคุณภาพตัวอย่างน้ำ
ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
อาคารศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทร. 0 2968 7600 โทรสาร. 0 2968 7604

หน้า 1/1

เลขที่รับ 3832-001-005

รหัสตัวอย่าง 63-05678

สัญลักษณ์ชนิดตัวอย่าง AP

รหัสตัวอย่างผู้ส่ง -

ประเภทตัวอย่าง น้ำบริโภค

สภาพตัวอย่าง ปกติ

สภาวะแวดล้อมของตัวอย่าง แสงเย็น

หน่วยงานที่ส่ง สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

สถานที่เก็บ คลินิกรูปแบบ นวัตกรรมบริการ

อำเภอ บางเขน

จังหวัด กรุงเทพมหานคร

วันที่รับ 19/6/2563

วันที่วิเคราะห์ 19/6/2563

วันที่ออกใบรายงาน - 4 ส.ค. 2563

รายการที่ทดสอบ	หน่วย	ผลการทดสอบ	วิธีใช้ทดสอบ *
สี (Colour)	(แพลตตินัมโคบอลต์)	ND	Spectrophotometric-Single-Wavelength
ความขุ่น (Turbidity)	(เอ็นทียู)	0.08	Nephelometric
ความเป็นกรด-ด่าง (pH)	(pH at 25 °C)	7.5	Electrometric
ปริมาณสารละลายทั้งหมดที่ปล่อยจากการระเหย (TDS)	(มก./ล.)	210	TDS Dried at 180 °C
ความกระด้าง (Hardness)	(มก./ล.)	112	EDTA Titrimetric
ซัลเฟต (Sulfate)	(มก./ล.)	41	Ion Chromatography
คลอไรด์ (Chloride)	(มก./ล.)	36	Ion Chromatography
ไนเตรท (Nitrate as Nitrate)	(มก./ล.)	2.17	Ion Chromatography
ฟลูออไรด์ (Fluoride)	(มก./ล.)	0.16	Ion Chromatography
เหล็ก (Fe)	(มก./ล.)	0.075	ICP
แมงกานีส (Mn)	(มก./ล.)	ND	ICP
ทองแดง (Cu)	(มก./ล.)	ND	ICP
สังกะสี (Zn)	(มก./ล.)	ND	ICP
ตะกั่ว (Pb)	(มก./ล.)	ND	ICP
โครเมียม (Cr)	(มก./ล.)	ND	ICP
แคดเมียม (Cd)	(มก./ล.)	ND	ICP
สารหนู (As)	(มก./ล.)	ND	ICP
ปรอท (Hg)	(มก./ล.)	ND	ICP
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Coliform Bacteria)	(เอ็มพีเอ็น/100 มล.)	<1.8	Multiple-Tube Fermentation Technique
ฟีคัลโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Fecal Coliform Bacteria)	(เอ็มพีเอ็น/100 มล.)	<1.8	Multiple-Tube Fermentation Technique

หมายเหตุ : * Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 23rd edition 2017.

ลงชื่อ (ผู้ตรวจสอบผล)
(นางวันนี มากันต์)

ลงชื่อ

(นายธนชัย พิระธณิศร์)

นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านสาธารณสุข)
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย

รายงานฉบับนี้ : นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

- รับรองเฉพาะตัวอย่างที่ได้ทดสอบเท่านั้น
- ห้ามนำรายงานนี้ไปประกาศโฆษณา
- ห้ามคัดลอกไปรับรองหรือรายงานผลเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับอนุญาตจากห้องปฏิบัติการ เป็นลายลักษณ์อักษร

วันที่ - 4 ส.ค. 2563



รายงานผลทดสอบคุณภาพตัวอย่างน้ำ
ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
อาคารศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทร. 0 2968 7600 โทรสาร. 0 2968 7604

หน้า 1/1

เลขที่รับ 3832-002-005

รหัสตัวอย่าง 63-05679

สัญลักษณ์ชนิดตัวอย่าง AP

รหัสตัวอย่างผู้ส่ง -

ประเภทตัวอย่าง น้ำบริโภค

สภาพตัวอย่าง ปกติ

สภาวะแวดล้อมของตัวอย่าง แสงเย็น

หน่วยงานที่ส่ง สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

สถานที่เก็บ พัฒนารูปแบบ บริการสุขภาพสตรี

อำเภอ บางเขน

จังหวัด กรุงเทพมหานคร

วันที่รับ 19/6/2563

วันที่วิเคราะห์ 19/6/2563

วันที่ออกรายงาน - 4 ส.ค. 2563

รายการที่ทดสอบ	หน่วย	ผลการทดสอบ	วิธีใช้ทดสอบ *
สี (Colour)	(แพลตตินัมโคบอลท์)	1	Spectrophotometric-Single-Wavelength
ความขุ่น (Turbidity)	(เอ็นทียู)	0.10	Nephelometric
ความเป็นกรด-ด่าง (pH)	(pH at 25 °C)	7.8	Electrometric
ปริมาณสารละลายทั้งหมดที่เหลือจากการระเหย (TDS)	(มก./ล.)	201	TDS Dried at 180 °C
ความกระด้าง (Hardness)	(มก./ล.)	110	EDTA Titrimetric
ซัลเฟต (Sulfate)	(มก./ล.)	35	Ion Chromatography
คลอไรด์ (Chloride)	(มก./ล.)	36	Ion Chromatography
ไนเตรท (Nitrate as Nitrate)	(มก./ล.)	1.51	Ion Chromatography
ฟลูออไรด์ (Fluoride)	(มก./ล.)	0.19	Ion Chromatography
เหล็ก (Fe)	(มก./ล.)	0.064	ICP
แมงกานีส (Mn)	(มก./ล.)	ND	ICP
ทองแดง (Cu)	(มก./ล.)	ND	ICP
สังกะสี (Zn)	(มก./ล.)	<0.029	ICP
ตะกั่ว (Pb)	(มก./ล.)	ND	ICP
โครเมียม (Cr)	(มก./ล.)	ND	ICP
แคดเมียม (Cd)	(มก./ล.)	ND	ICP
สารหนู (As)	(มก./ล.)	ND	ICP
ปรอท (Hg)	(มก./ล.)	ND	ICP
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Coliform Bacteria)	(เอ็มพีเอ็น/100 มล.)	<1.8	Multiple-Tube Fermentation Technique
ฟีคัลโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Fecal Coliform Bacteria)	(เอ็มพีเอ็น/100 มล.)	<1.8	Multiple-Tube Fermentation Technique

หมายเหตุ : * Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 23rd edition 2017.

ลงชื่อ
(นางวันนี มากันต์)
(ผู้ตรวจสอบผล)

ลงชื่อ
(นายธนชัย พิระธณิศร์)
นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านสาธารณสุข)
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย

รายงานฉบับนี้ : นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

- รับรองเฉพาะตัวอย่างที่ได้ทดสอบเท่านั้น
- ห้ามนำรายงานนี้ไปประกาศโฆษณา
- ห้ามคัดลอกหรือรายงานผลเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับอนุญาตจากห้องปฏิบัติการ เป็นลายลักษณ์อักษร

วันที่ - 4 ส.ค. 2563



รายงานผลทดสอบคุณภาพตัวอย่างน้ำ
ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
 อาคารศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
 โทร. 0 2968 7600 โทรสาร. 0 2968 7604

หน้า 1/1

เลขที่รับ 3832 - 003-005

รหัสตัวอย่าง 63-05680 สัญลักษณ์ชนิดตัวอย่าง AP รหัสตัวอย่างผู้ส่ง -

ประเภทตัวอย่าง น้ำบริโภค สภาพตัวอย่าง ปกติ สภาวะแวดล้อมของตัวอย่าง แสงเย็น

หน่วยงานที่ส่ง สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

สถานที่เก็บ หน้าห้องสารบรรณ อำเภอ บางเขน จังหวัด กรุงเทพมหานคร

วันที่รับ 19/6/2563 วันที่วิเคราะห์ 19/6/2563 วันที่ออกรายงาน **๒๔ ส.ค. 2563**

รายการที่ทดสอบ	หน่วย	ผลการทดสอบ	วิธีใช้ทดสอบ *
สี (Colour)	(แพลตตินัมโคบอลต์)	1	Spectrophotometric-Single-Wavelength
ความขุ่น (Turbidity)	(เอ็นทียู)	0.08	Nephelometric
ความเป็นกรด-ด่าง (pH)	(pH at 25 °C)	7.6	Electrometric
ปริมาณสารละลายทั้งหมดที่เหลือจากการระเหย (TDS)	(มก./ล.)	194	TDS Dried at 180 °C
ความกระด้าง (Hardness)	(มก./ล.)	110	EDTA Titrimetric
ซัลเฟต (Sulfate)	(มก./ล.)	34	Ion Chromatography
คลอไรด์ (Chloride)	(มก./ล.)	32	Ion Chromatography
ไนเตรท (Nitrate as Nitrate)	(มก./ล.)	2.07	Ion Chromatography
ฟลูออไรด์ (Fluoride)	(มก./ล.)	0.17	Ion Chromatography
เหล็ก (Fe)	(มก./ล.)	0.065	ICP
แมงกานีส (Mn)	(มก./ล.)	ND	ICP
ทองแดง (Cu)	(มก./ล.)	ND	ICP
สังกะสี (Zn)	(มก./ล.)	ND	ICP
ตะกั่ว (Pb)	(มก./ล.)	ND	ICP
โครเมียม (Cr)	(มก./ล.)	ND	ICP
แคดเมียม (Cd)	(มก./ล.)	ND	ICP
สารหนู (As)	(มก./ล.)	ND	ICP
ปรอท (Hg)	(มก./ล.)	ND	ICP
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Coliform Bacteria)	(เอ็มพีเอ็น/100 มล.)	<1.8	Multiple-Tube Fermentation Technique
ฟีคัลโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Fecal Coliform Bacteria)	(เอ็มพีเอ็น/100 มล.)	<1.8	Multiple-Tube Fermentation Technique

หมายเหตุ : * Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 23rd edition 2017.

ลงชื่อ  (นางวันนี มากันต์) (ผู้ตรวจสอบผล)

รายงานฉบับนี้ : นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

1. รับรองเฉพาะตัวอย่างที่ได้ทดสอบเท่านั้น
 2. ห้ามนำรายงานนี้ไปประกาศโฆษณา
 3. ห้ามคัดถ่ายใบรับรองหรือรายงานผลเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับอนุญาตจากห้องปฏิบัติการ เป็นลายลักษณ์อักษร

ลงชื่อ  (นายอนันต์ พิระธรณิศร์)
 นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านสาธารณสุข)
 ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย

วันที่ **๒๔ ส.ค. 2563**

สรุปผล มีความปลอดภัยสามารถดื่มได้ ทั้ง ๓ จุด

[illegible]

๒.ผล การเพาะเชื้อแบคทีเรียจาก ช้อนตักอาหารของเด็ก ไม่พบเชื้อ

 BRI	บริษัท กรุงเทพ เบลีโบล แบลี จำกัด BANGKOK B.L. LAB CO.,LTD. 72 หมู่ที่ 10 (ต. 1) ซ. พหลโยธิน 1, 100 แขวงพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10310 โทร. 0-2765-6189 โทรสาร 0-2762-1855 www.brlabnet.com	Name: สุธิน - HN: Hospital/Clinic: สถาบันพัฒนาสุขภาพชาวเขมรเมือง Ward: Received Date: 11/08/2020 Received Time: 20:56 INCBRI/LA: 2008112628 LN: 2008112628		
  Accreditation No. 401549				
# หมายถึง การทดสอบที่ไม่ได้รับรอง ISO 15189 รายการทดสอบที่ไม่ได้คือเรื่องหมาย # หมายถึง การทดสอบที่ผ่านภายนอกหน่วยงานรับรอง ISO 15189				
Microbiology Report : Final Report				
Sample Material: Specimen: Culture No Sensitivity Testing Collection Date: 11/08/2020 Investigation Request: # Bacteria Culture (ภูมิกัด) Culture Result : Test : Bacteria Culture Result : No Growth after 2 days				
*** End of report*** รายงานการตรวจวิเคราะห์เชิงไมโครเบียล ตามมาตรฐานระบบการันตี ISO 2556 : 1 ไม่ผ่านเกณฑ์ hemodialysis ตามมาตรฐานวิธีทดสอบเชื้อได้ภายใน 100CFU/mL 2 ไม่ผ่านเกณฑ์ได้ภายใน 10.5 ชั่วโมงตามมาตรฐานวิธีทดสอบเชื้อตามระบบการันตีได้ภายใน 100CFU/mL (หมายเหตุ : Media ใช้ยี่ห้อ Trypticase Soy Agar (TSA))				
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Reported by: นันทิพร นามศรี ชื่นสวัสดิ์ (น.8927) Analyst Date: 13/08/2020 15:55:41 </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Approved By: จิณณ์ภัคชนันท์ หุตสวัสดิ์ (น.5236) Lab supervisor on behalf of laboratory manager Date: 13/08/2020 16:26:41 </td> </tr> </table>			Reported by: นันทิพร นามศรี ชื่นสวัสดิ์ (น.8927) Analyst Date: 13/08/2020 15:55:41	Approved By: จิณณ์ภัคชนันท์ หุตสวัสดิ์ (น.5236) Lab supervisor on behalf of laboratory manager Date: 13/08/2020 16:26:41
Reported by: นันทิพร นามศรี ชื่นสวัสดิ์ (น.8927) Analyst Date: 13/08/2020 15:55:41	Approved By: จิณณ์ภัคชนันท์ หุตสวัสดิ์ (น.5236) Lab supervisor on behalf of laboratory manager Date: 13/08/2020 16:26:41			
รายงานการตรวจวิเคราะห์เชิงไมโครเบียล ตาม การันตีตามมาตรฐานวิธีตรวจวิเคราะห์วัฒนธรรมเชื้อแบคทีเรียตามระบบการันตีได้ภายใน 100CFU/mL PM OF 3 : Rev.12 วันที่รับใช้ 20 พ.ค. 2560 เลขสารขึ้นทะเบียนกรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข 17				
		 Printed Time: 13/08/2020 16:58:16		

๓.ผล การเพาะเชื้อแบคทีเรียจาก อาหารเด็ก ต้มจัดตำลึง พบเชื้อแบคทีเรียคือ *Acinetobacter ursingi* ปริมาณ เล็กน้อย

[illegible]

๔.ผล การเพาะเชื้อแบคทีเรียจาก อาหารเด็ก ข้าวต้ม พบเชื้อแบคทีเรียคือ

Bacillus spp. ในปริมาณ ปานกลาง

บริษัท โปรเฟสชั่นแนล ไดอะกโนสติกส์ แอนด์เทคเนอโลยี จำกัด  บริษัท โปรเฟสชั่นแนล ไดอะกโนสติกส์ แอนด์เทคเนอโลยี จำกัด เลขที่ 2 หมู่ 10 ซอย 11 แขวง บางนา เขต บางนา กรุงเทพมหานคร 10260 โทร 02-710-8100 แฟกซ์ 02-710-8198 www.prolab.co.th พนักงานขาย : คุณณิชา นาคะขำ โทร 09-00000000		Name: ชวรัตน์ ID#: 2008112206 Hostile Clinic: คลินิก กุญแจทอง อารีโอส เอ็ม ซีอี Date: 12/06/2020 (12102) Requested by: นาง Swab สว่าง		FM-FHP-002 REV.01 01/02/2019 Age: Page 1/1
Diagnostic culture & Ident. ภาชนะ มีเชื้อจุลินทรีย์ สีน้ำตาลปนขาวใส (acc)		MICROBIOLOGY ผลย้อมสี:		2008112206 ส่งตรวจที่ จักษุแพทย์ - เหนือตึก
SOURCE OF SPECIMEN RESULTS : ORGANISMS		1. M. luteus spp.		
*** KX *** NR : S = Streptococcus, B = Bacillus, L = Leptospira, CU = Clostridium, PR = Partial Resistant Y = Yersinia, M = Moraxella, N = Neisseria				
Reported by: Sudabhorn Anantawat 014.54969		M.T. Date: 4/06/2020		
Approved by: PATTARAT L. SUJITPORN		M.T. Date: 4/06/2020		

สรุปผลการตรวจเพาะเชื้อแบคทีเรียจากอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์

ลำดับที่	จุดที่ตรวจ/ ภาชนะที่สัมผัส/ อาหาร	ผลบวก (มีเชื้อแบคทีเรีย)	ผลลบ (ไม่มีเชื้อแบคทีเรีย)
๑	โรงครัว ถ้วยใส่ข้าวเด็ก		✓
๒	โรงครัว ช้อนตักอาหารของเด็ก		✓
๓	โรงครัว ต้มจืดตำลึง	Acinetobacter ursingi ปริมาณ เล็กน้อย	
๔	โรงครัว ข้าวต้ม	Bacillus spp. ปริมาณ ปานกลาง	

ระดับ ๕ ข้อเสนอการแก้ไขแก่ผู้เกี่ยวข้อง กรณีผลการตรวจน้ำและอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ข้อสรุปผลการตรวจ พบว่า

๕.๑ ผลการตรวจน้ำ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

๕.๒ ผลการตรวจอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้คือ

๕.๒.๑ ผล การเพาะเชื้อแบคทีเรียจาก อาหารเด็ก ต้มจืดตำลึง พบเชื้อแบคทีเรียคือ

Acinetobacter ursingi ปริมาณ เล็กน้อย

๕.๒.๒ ผล การเพาะเชื้อแบคทีเรียจาก อาหารเด็ก ข้าวต้ม พบเชื้อแบคทีเรียคือ

Bacillus spp. ในปริมาณ ปานกลาง

ข้อเสนอการแก้ไขแก่ผู้เกี่ยวข้อง -ได้ทำบันทึกถึงผู้บริหารรับทราบ และได้แจ้งหัวหน้างานที่เกี่ยวข้องให้รับทราบพร้อม
แนวทางดำเนินการแก้ไข เรียบร้อยแล้ว

**บันทึกข้อความ**

ส่วนราชการ กลุ่มงานคลินิกห้องปฏิบัติการเวชศาสตร์ชั้นสูง โทร. ๐ ๒๕๒๓ ๖๕๕๐ ต่อ ๑๑๖
ที่ สส.๐๕๓๕.๒๐ / ๒๒ วันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๓

เรื่อง การตรวจแบคทีเรียในอาหารและภาชนะที่สัมผัสอาหาร

เรียน รองผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง

เนื่องด้วยกลุ่มงานคลินิกห้องปฏิบัติการเวชศาสตร์ชั้นสูง ได้ดำเนินการส่งเพาะเชื้อจากอาหารและภาชนะที่สัมผัสอาหาร ในวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๓ ผลของการเพาะเชื้อ พบว่าภาชนะ ได้แก่ แก้วน้ำเด็ก กับชามใส่ข้าวเด็ก ไม่พบเชื้อ ส่วนอาหาร ได้แก่ ต้มจืดตำลึง พบเชื้อ *Acinetobacter ursingi* และ ข้าวต้ม ของเด็ก พบเชื้อ *Bacillus spp.* ซึ่งจำเป็นต้องดำเนินการแก้ไขโดย การทำความสะอาดใช้น้ำยาฆ่าเชื้อในโรงครัวบริเวณที่ใช้ในการปรุงอาหาร มีการต้มน้ำเดือดเพื่อฆ่าเชื้อสำหรับอุปกรณ์ต่างที่ใช้ในการประกอบอาหาร เช่น หม้อต้ม ผ่าหม้อ ททัพติ ตลอดจนวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารเช่นเนื้อหมู เนื้อไก่ ไข่ไก่ ผักสดต่าง ๆ ล้างทำความสะอาดก่อนนำไปประกอบอาหาร เครื่องปรุงต่าง ๆ เช่น ขวดน้ำปลา ขวดเกลือ ขวดน้ำตาล ล้างทำความสะอาดทุกวัน หลังจากประกอบอาหารทุกครั้งต้องทำความสะอาดบริเวณดังกล่าวด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อหรือผงซักฟอกอีกที

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

(นางนัชชา หิรัโธตปะ)

หัวหน้ากลุ่มงานคลินิกห้องปฏิบัติการเวชศาสตร์ชั้นสูง

11/๑๑/๒๐๒๓ ผอ.กพ.พัฒนาสุขภาพ

(นายยงยศ หัตถพรสวรรค์)
นายแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านเวชกรรม)
รองผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง

11/๑๑/๒๐๒๓
15 ก.ย. ๖๓