

ดอนเมืองตรวจเข้มอาหารในโรงเรียน

นายพิศณุ เจริญกุล ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตรักษาราชการแทนผู้อำนวยการเขตดอนเมือง กล่าวว่า เขต กำหนดตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนตามโครงการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนในวันที่ 13 มิถุนายน 2559 ที่โรงเรียนวัดดอนเมือง (ทหารอากาศอุทิศ) โรงเรียนพระหฤทัยดอนเมือง เพื่อให้อาหารที่จำหน่ายมีคุณภาพ มีความสะอาด ถูกหลักอนามัย และปลอดภัยต่อสุขภาพของนักเรียน ไม่มีเชื้อโรค หรือสิ่งที่เป็นอันตรายเจือปนในอาหารที่ก่อให้เกิดอันตราย โดยได้ดำเนินการตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ สถานที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียน และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อน

โดยตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์

กรดซาลิซิลิก สารฟอกขาว สารฟอร์มาลิน ยาฆ่าแมลง และเชื้อโคลิฟอร์ม ในน้ำมันทอดอาหาร เนื้อหมู เนื้อหมูหมัก เนื้อไก่ เนื้อไก่หมักพริกไทยดำ เนื้อหมูปลาหมึกสด เนื้อวัว เบคอน แฮม ด้บบหมู ปูอัด ลูกชิ้นปลารกบี้ ลูกชิ้นปลาดาว ลูกชิ้นหมู ลูกชิ้นเอ็นหมู ลูกชิ้นเนื้อ เต้าหู้ปลา ไส้กรอกหมู ปลาหมึกสด แมงกะพรุน ทับทิมกรอบ ลอดช่องสิงคโปร์ เปาะเปี๊ยะทอด เป็นต้น

ในกรณีที่พบข้อบกพร่องทางด้านกายภาพและจุลชีววิทยา เจ้าหน้าที่จะแนะนำให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไข ทั้งนี้เขตจะดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่องต่อไป เพื่อคุ้มครองนักเรียนให้ได้รับความปลอดภัย สอบถาม โทร.02-565 9414