

ระบบข้อมูลสารสนเทศ ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

เหตุผลความจำเป็น

1. ขาดข้อมูลสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำระดับประเทศ
2. ไม่สามารถบ่งชี้สถานการณ์ความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำของประเทศได้
3. ข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร ยังไม่ถูกรวบรวมอย่างเป็นระบบ และครอบคลุม
4. ความต้องการฐานข้อมูลกลางด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำของประเทศ

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนาระบบฐานข้อมูลและสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สนับสนุนการดำเนินงานของหน่วยงานระดับท้องถิ่น ภูมิภาค ศูนย์อนามัยและส่วนกลาง
- เพื่อทราบสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารและของประเทศ
- สามารถระบุดัชนีชี้วัดความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้

แนวคิดการพัฒนา

พรบ.
การสาธารณสุข
พ.ศ.2535
(หมวด 7, 8 และ 9)

ประเด็นยุทธศาสตร์
คุ้มครองสิทธิประชาชน
ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

บทบาทภารกิจงาน
สุขาภิบาลอาหาร
(ตามโครงสร้างใหม่)

ระบบข้อมูลสารสนเทศ
ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ประชาชน

ผู้ประกอบการ
กิจการ

ผู้บริหาร/
เจ้าหน้าที่

NEED

Support

Inspection Body
(Food Inspector Tool)

Certification Body
(Food Sanitation Index)

Accreditation Body (EHA,
Food Sanitation Situation)



ขั้นตอนการพัฒนา ระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



การจัดทำข้อตกลงความร่วมมือการพัฒนาระบบข้อมูลสารสนเทศ ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (กรมอนามัย VS มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต : 20 กรกฎาคม 2555)



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง



หลักสูตรวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
และ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
เพื่อพัฒนาระบบตรวจสอบมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารแบบออนไลน์

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้น ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์ราชบุรี อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี เมื่อวันที่ ๒๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ ระหว่างคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดย ดร. วิชชา อิมพิลี รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จิตติมา เทียมบุญประเสริฐ ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดย นางนันทกา หนูเทพ รักษาการแทนผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กระทรวงสาธารณสุข เพื่อพัฒนาระบบตรวจสอบมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารแบบออนไลน์ให้เป็นเครื่องมือและแหล่งข้อมูลของร้านอาหารและแหล่งจำหน่ายอาหาร ที่ผ่านการประเมินคุณภาพตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารโดยมีรายละเอียดข้อตกลงความร่วมมือดังนี้

ข้อ ๑ วัตถุประสงค์ของบันทึกข้อตกลง

๑. เพื่อเป็นการประสานความร่วมมือระหว่างหลักสูตรวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข
๒. เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการดำเนินงานทางด้านระบบสารสนเทศของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุขให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและต่อเนื่อง
๓. เพื่อบริหารและจัดการระบบสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุขให้มีประสิทธิภาพ โดยอาจารย์จากหลักสูตรวิทยาการคอมพิวเตอร์เป็นที่ปรึกษา
๔. เพื่อประสานความร่วมมือระหว่าง ๓ หน่วยงานทางด้านระบบสารสนเทศ และงานวิจัยต่างๆ ตลอดจนบูรณาการองค์ความรู้ต่างๆทั้งปัจจุบัน และอนาคต เพื่อเสริมสร้างนวัตกรรมใหม่

ข้อ ๒ แนวทางการดำเนินงานและกิจกรรมความร่วมมือ

๑. หลักสูตรวิทยาการคอมพิวเตอร์ และสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
- ๑.๑ ตั้งคณะกรรมการพัฒนาระบบตรวจสอบมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารแบบออนไลน์
- ๑.๒ ดูแลและปรับปรุงระบบให้สามารถใช้งานได้ตลอดเวลา และให้มีความทันสมัยอยู่เสมอ
๒. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข
- ๒.๑ ตั้งคณะกรรมการทำงานร่วมกับหลักสูตรวิทยาการคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

๒.๒ สนับสนุนข้อมูลวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารในการพัฒนาระบบตรวจสอบมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทั้งสองฝ่ายตกลงให้มีผลนับตั้งแต่วันลงนามเป็นต้นไป

ข้อ ๔ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลง

หากมีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จะต้องกระทำโดยความเห็นชอบทั้งสองฝ่าย โดยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร

ข้อ ๕ สิทธิทางด้านการแพร่ระบบ

ลิขสิทธิ์ซอฟต์แวร์ระบบเป็นของหลักสูตรวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต และผู้พัฒนาระบบ ซึ่ง กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและหน่วยงานในสังกัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารได้โดยไม่มีค่าลิขสิทธิ์

ข้อ ๖ การลงนามบันทึกข้อตกลง

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการฉบับนี้จัดทำขึ้นเป็น ๒ ฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกันโดยทั้งสองฝ่ายเห็นชอบและมีความเข้าใจในบันทึกข้อตกลงเป็นอย่างดี และเพื่อเป็นหลักฐานแสดงถึงเจตจำนงและความตั้งใจในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงลายมือชื่อร่วมกันไว้เป็นหลักฐานและเก็บไว้ฝ่ายละ ๑ ฉบับ

ลงชื่อ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จิตติมา เทียมบุญประเสริฐ)
ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ลงชื่อ

(นางนันทกา หนูเทพ)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
รักษาการแทนผู้อำนวยการสำนัก
สุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ลงชื่อ

(ดร. วิชชา อิมพิลี)
รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

แผนพัฒนาระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ปีงบประมาณ 2556-2560



ผลลัพธ์จากการพัฒนาระบบ

ข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ผลผลิต (Output)

ระบบฐานข้อมูล
สารสนเทศด้าน
สุขาภิบาลอาหาร
และน้ำ

สถานการณ์ด้าน
สุขาภิบาลอาหาร
และน้ำของประเทศ
ไทย

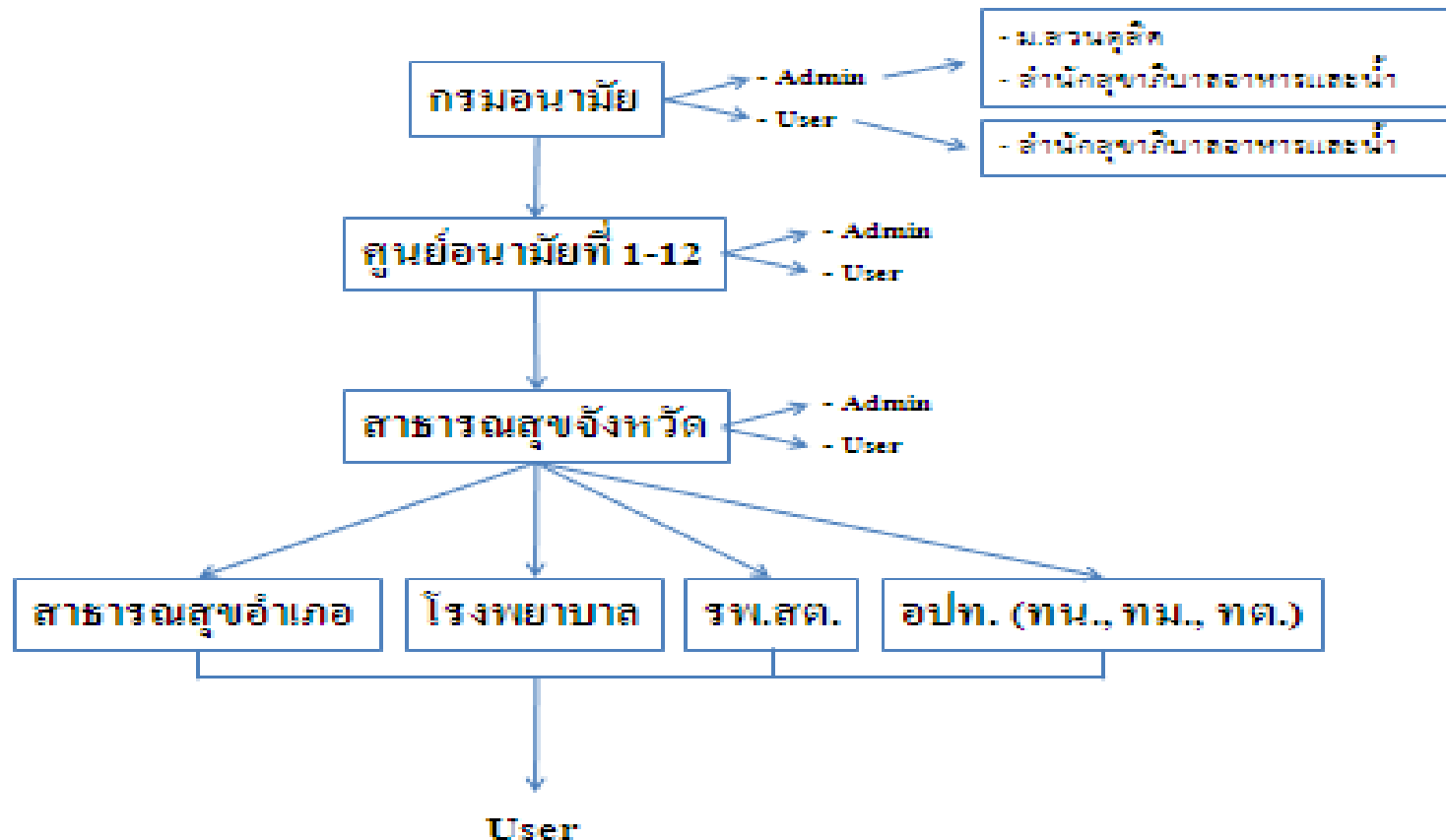
ระบบฐานข้อมูล
สารสนเทศด้าน
อนามัยสิ่งแวดล้อม

สถานการณ์ด้าน
อนามัยสิ่งแวดล้อม
ของประเทศไทย

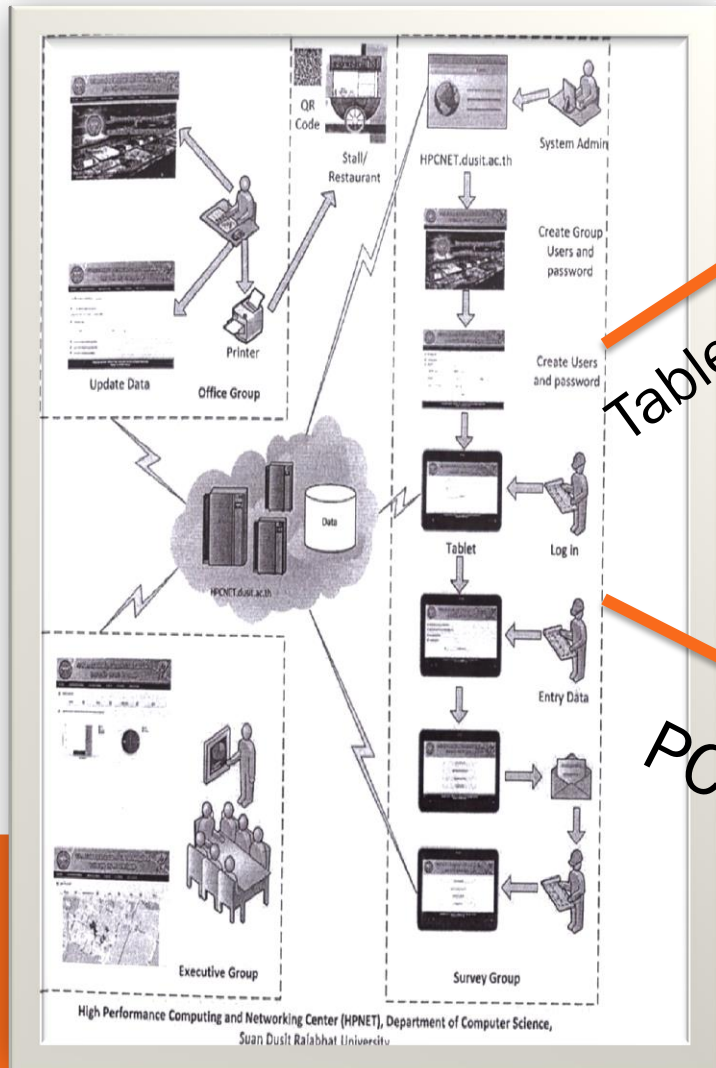
ผลสัมฤทธิ์ (Outcome)

ความครอบคลุมในการตรวจ
แนะนำสถานประกอบการ
ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

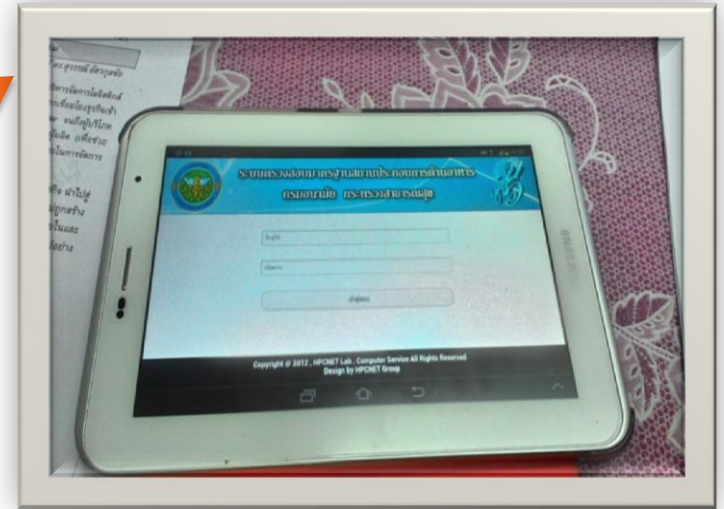
สิทธิ์และลำดับชั้นการเข้าถึงข้อมูล



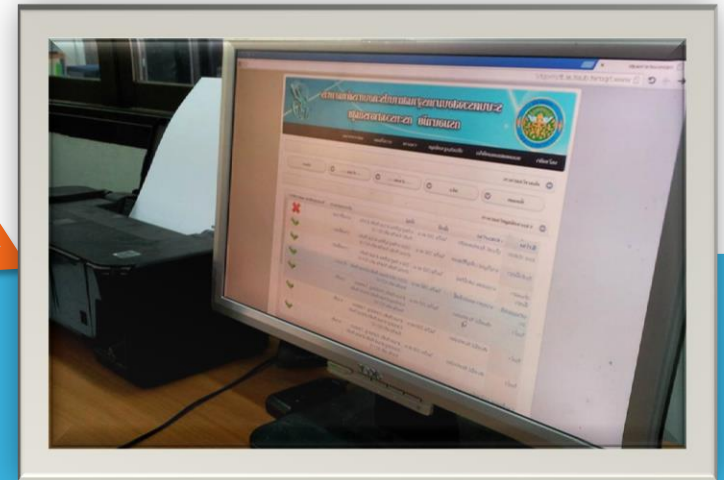
ขอบเขตระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



Tablet/Smart Phone



PC Computer



สวัสดี, pasana12

แบบสำรวจร้านอาหาร

แบบสำรวจแหล่งจำหน่ายอาหาร

แบบสำรวจตลาดสด

แบบสำรวจตลาดนัด

ค้นหาข้อมูลจาก QR Code

ส่งข้อมูลแบบสำรวจ

รายละเอียดร้านอาหารเลขที่ 00360031

ละติจูด ***** ลองจิจูด ***** ค้นหาแบบปัจจุบัน ใช้ตำแหน่งล่าสุด

ชื่อร้าน ***** ชื่อเจ้าของร้าน ***** ที่นั่งที่ 200 ไม่นั่ง 200 คน.

ที่อยู่ ***** ประเภทอาหาร ***** เปิด กลางวัน กลางคืน

ผู้ปรุง ***** ผู้เสิร์ฟ ***** ผ่านการอบรม *****

ใบอนุญาต ***** วันที่ออก ***** ออกโดย *****

กำหนดด้านสุขอนามัยร้านอาหารสำหรับร้านอาหาร

ป้ายรับรอง/ประกาศนียบัตรที่เคยได้รับและแสดงอยู่ปัจจุบัน



ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยร้านอาหารสำหรับร้านอาหาร

1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน

ผ่าน ไม่ผ่าน หมายเหตุ

2. ในเตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และจัดเป็นสัดส่วน

ผ่าน ไม่ผ่าน หมายเหตุ

3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม

ผ่าน ไม่ผ่าน หมายเหตุ

4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบแยกในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

ผ่าน ไม่ผ่าน หมายเหตุ

5. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ผ่าน ไม่ผ่าน หมายเหตุ

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้านสำหรับคีบ หรือคีบโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ผ่าน ไม่ผ่าน หมายเหตุ

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ผ่าน ไม่ผ่าน หมายเหตุ

8. เชื้อเพลิงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

ผ่าน ไม่ผ่าน หมายเหตุ

กระทรวงสาธารณสุข

www.hpcnet.dust.ac.th/moph/

ระบบตรวจสอบมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก แบบทดสอบแบบเตรียม นำเข้าข้อมูล ปรับปรุงฐานข้อมูล รายงาน ตามวันหมด ออกจากระบบ

ค้นหาร้านอาหาร

ชื่อร้าน หรือ เจ้าของร้าน

กาญจนาบุรี

จังหวัด ----- อำเภอ ----- ตำบล -----

ชื่อร้าน	เจ้าของร้าน	ที่อยู่	ประเภทอาหาร	ใบอนุญาต
นายธนพร พ...	นางสาวพัชร...	393 ต.อัมพวา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม	ตามสั่ง	84/58
นางสาวพัชร...	นางสาวพัชร...	224 ต.อัมพวา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม	ตามสั่ง	16/58
นางสาวพัชร...	นางสาวพัชร...	405/21 ต.อัมพวา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม	ตามสั่ง	33/58
นางสาวพัชร...	นางสาวพัชร...	105 ต.อัมพวา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม	ตามสั่ง	69/58

กระทรวงสาธารณสุข

www.hpcnet.dust.ac.th/moph/

ระบบตรวจสอบมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก แบบทดสอบแบบเตรียม นำเข้าข้อมูล ปรับปรุงฐานข้อมูล รายงาน ตามวันหมด ออกจากระบบ

ค้นหาร้านอาหาร

ชื่อร้าน หรือ เจ้าของร้าน

กาญจนาบุรี

จังหวัด ----- อำเภอ ----- ตำบล -----

ดำเนินการ

คุณต้องการ?

☒ แก้ไขข้อมูล

☐ ลบข้อมูล

ตกลง ยกเลิก

ชื่อร้าน	เจ้าของร้าน	ที่อยู่	ประเภทอาหาร	ใบอนุญาต	ผลการสำรวจ
นายธนพร พ...	นางสาวพัชร...	393 ต.อัมพวา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม	ตามสั่ง	84/58	✓
นางสาวพัชร...	นางสาวพัชร...	224 ต.อัมพวา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม	ตามสั่ง	16/58	✓
นางสาวพัชร...	นางสาวพัชร...	405/21 ต.อัมพวา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม	ตามสั่ง	33/58	✓
นางสาวพัชร...	นางสาวพัชร...	105 ต.อัมพวา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม	ตามสั่ง	69/58	✓

กระทรวงสาธารณสุข

www.hpcnet.dust.ac.th/moph/

ภาพถ่ายร้านอาหาร

*ดับเบิลคลิกที่รูปภาพเพื่อเลือกภาพใหม่ (รูปภาพต้องมีขนาด 640x480 พิกเซล)









www.hpcnet.dustt.ac.th/moph/report - Google Chrome

www.hpcnet.dustt.ac.th/moph/report

ข้อมูลร้านอาหารที่ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

จังหวัด กาญจนบุรี

ชื่อร้าน	ผลการตรวจ														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ก๋วยเตี๋ยวเรือเป่าเป่า	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน
ข้าวหมูแดงตลาดเขต	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน
ครัวชมประสู	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน
ครัวทองถิ่น	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน
ครัวนายดาบ	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน
ครัวบุญชู	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน
ครัวสารเกษ	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน
ครัวสุริยา	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน

กระทรวงสาธารณสุข

www.hpcnet.dustt.ac.th/moph/

กระทรวงสาธารณสุข

รายงานข้อมูลร้านอาหาร

รายงานข้อมูลร้านอาหารที่ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

รายงานข้อมูลผลการตรวจและกักบริเวณร้านอาหาร

ชื่อร้าน	เจ้าของร้าน	อาหาร
S2N	อัญชลรัตน์ หินประเสริฐ	+
ก๋วยเตี๋ยวเรือเป่าเป่า	พรเลิศ วงศ์สุพิทกุล	+
ข้าวหมูแดงตลาดเขต	สมภาพ คุ้มภัย	+
ครัวชมประสู	วีรวรรณ ขาดิทุก	+
ครัวทองถิ่น	วิมลดี พงษ์ทวี	+
ครัวนายดาบ	จรรยา เบญจพรม	+
ครัวบุญชู	ชาญ ภูสุริ	
ครัวภัทรวานบ้าน	ณัฐรา นฤนรินทร์	+
ครัวภัทรวานบ้าน	ณัฐรา นฤนรินทร์	+
ครัวสาละวัน	นพธำ จงไมตรีพร	+
ครัวสุริยา	สุริยา โทณะวณิก	
ครัวเพ็ญฟ้า	กนกชัย เนื่องทอง	

รวมทั้งหมด 31 ร้านค้า

Start

ค้นหาเว็บไซต์...

LINE

open office

หน้าเว็บ...

กระทรวงสาธารณสุข

www.hpcnet.dustt.ac.th/moph/

ระบบตรวจสอบมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก แบบทดสอบแบบโต้ตอบ นำเข้าข้อมูล ปรับปรุงฐานข้อมูล รายงาน ดาต้าบิลด์ ออกจากระบบ

ค้นหาร้านอาหาร

ทั้งหมด จังหวัด อำเภอ ตำบล ค้นหา

Google Map

กระทรวงสาธารณสุข

www.hpcnet.dustt.ac.th/moph/

ระบบตรวจสอบมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร

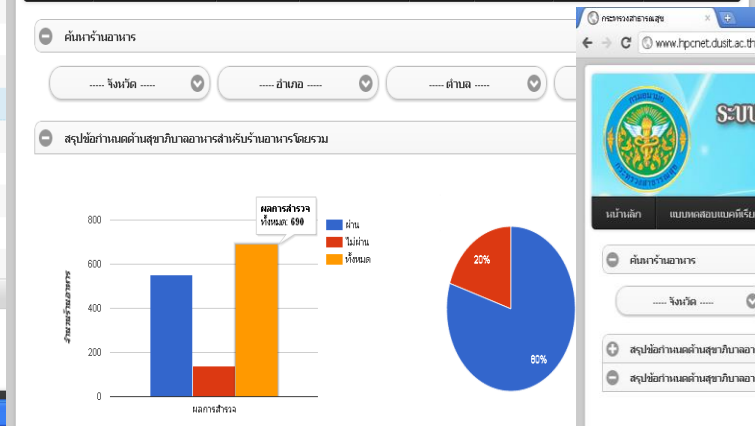
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

หน้าหลัก แบบทดสอบแบบโต้ตอบ นำเข้าข้อมูล ปรับปรุงฐานข้อมูล รายงาน ดาต้าบิลด์ ออกจากระบบ

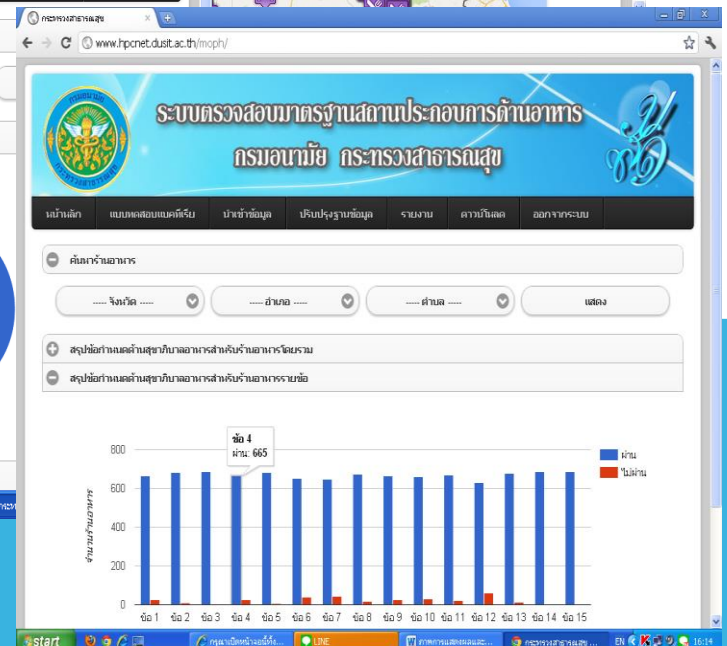
ค้นหาร้านอาหาร

จังหวัด อำเภอ ตำบล

สรุปข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารโดยรวม



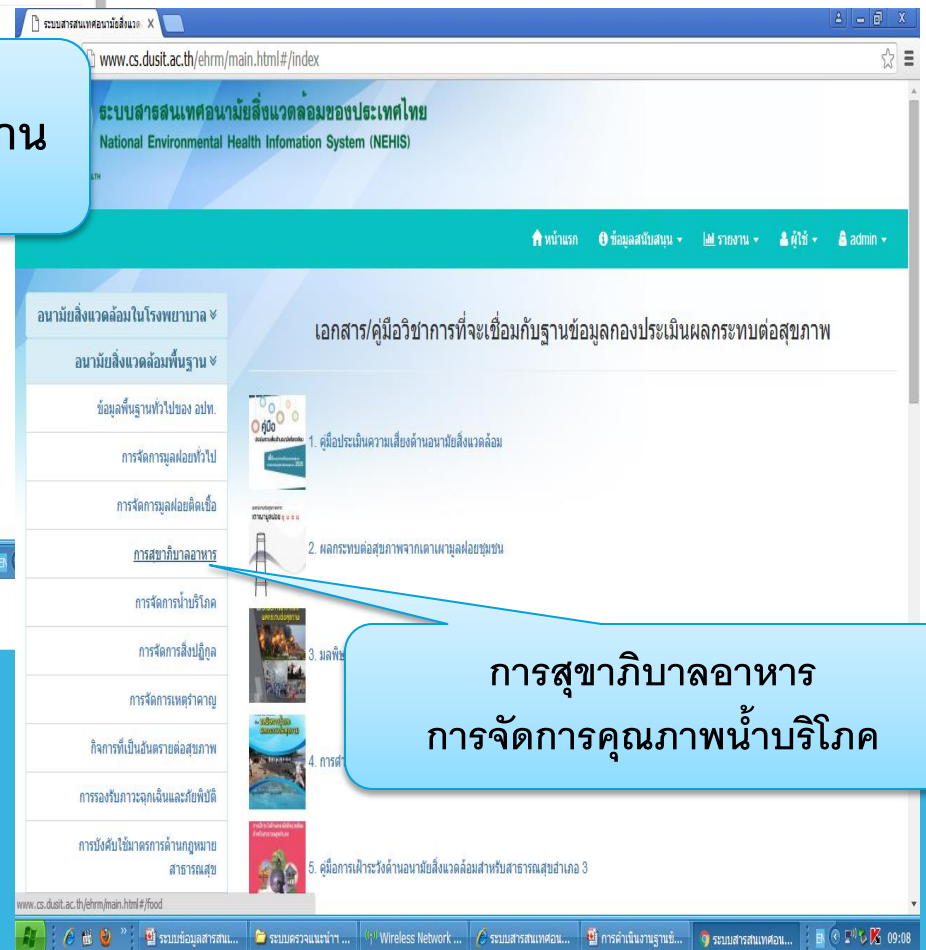
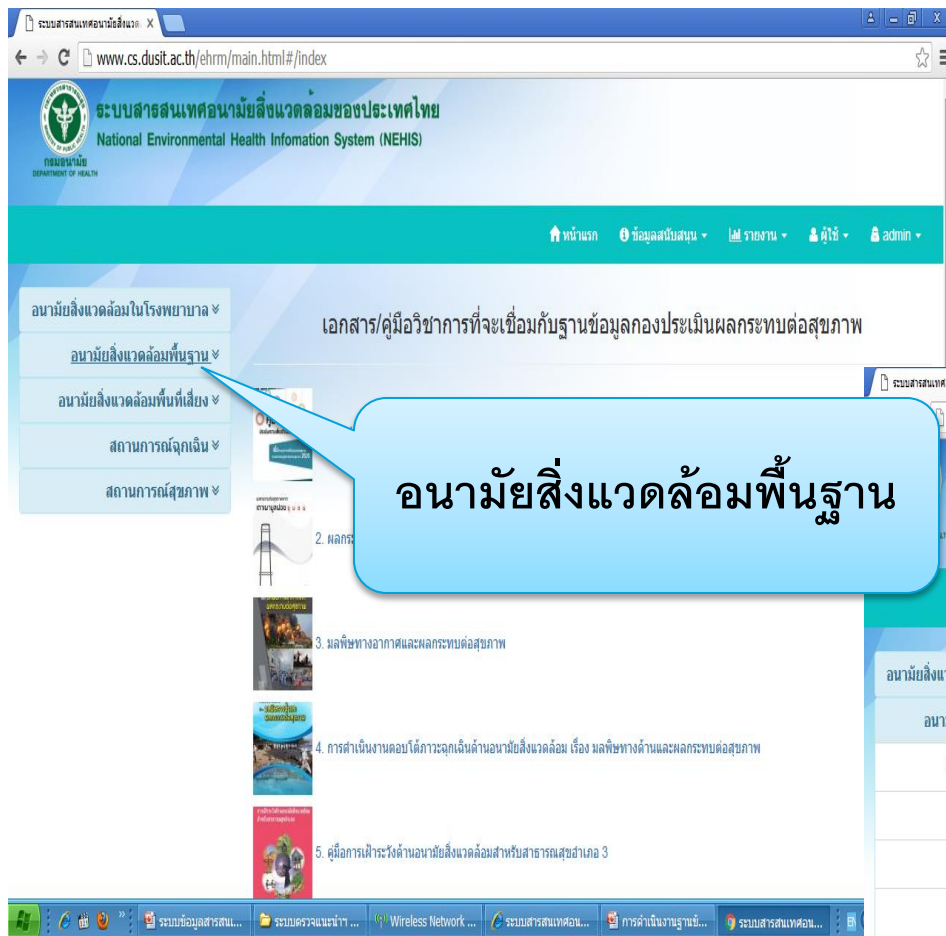
สรุปข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารรายข้อ

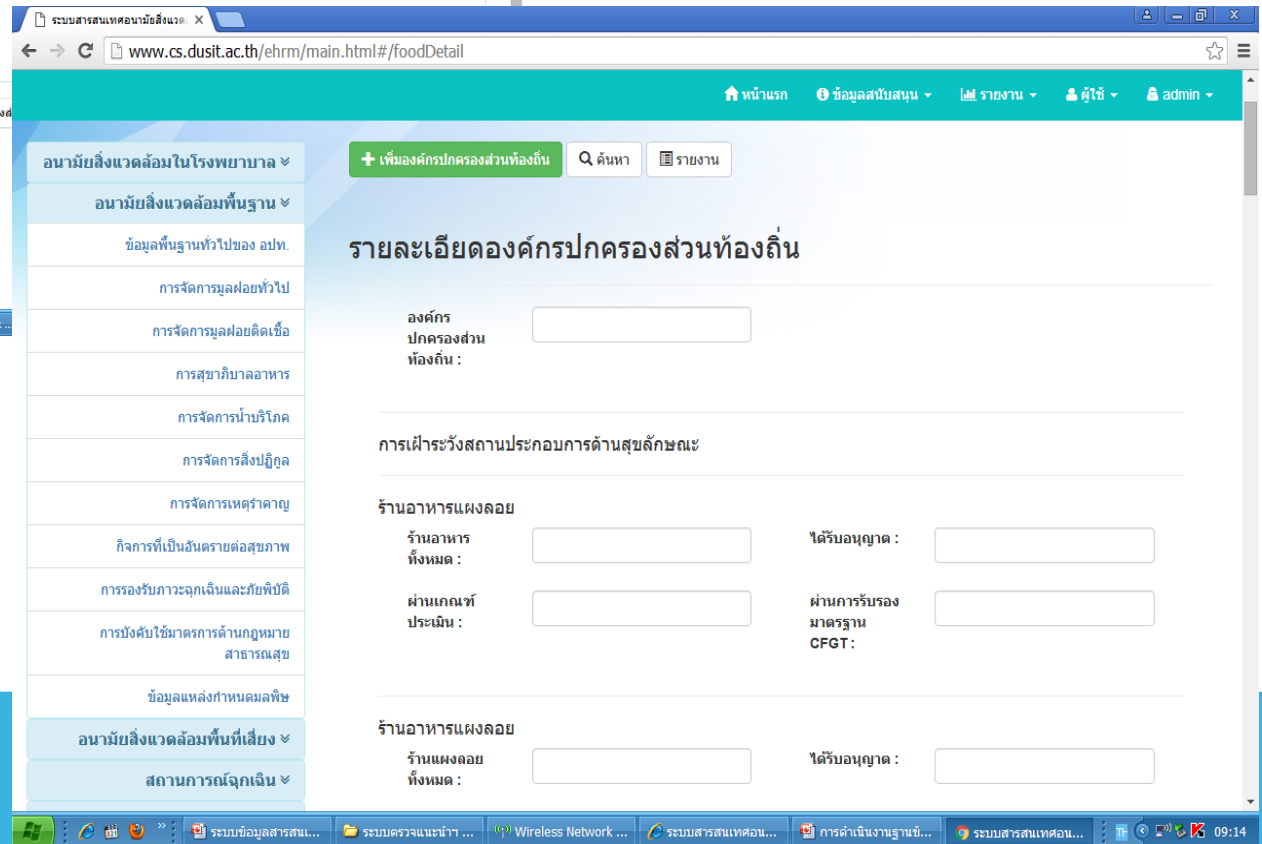
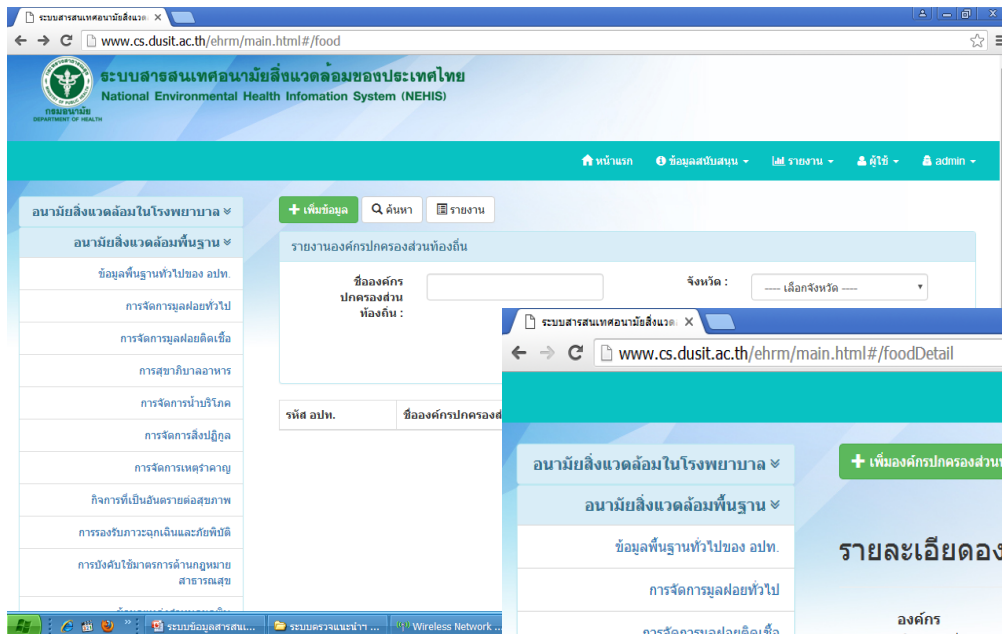


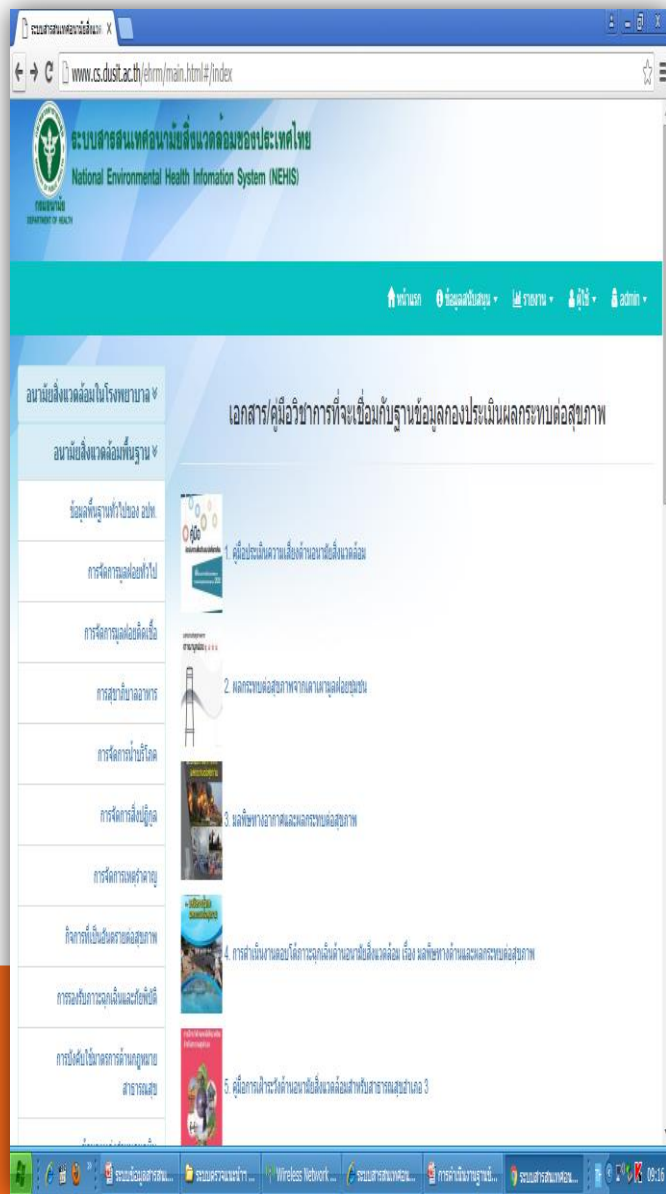
ความสัมพันธ์

ระบบสารสนเทศอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศไทย
กับ

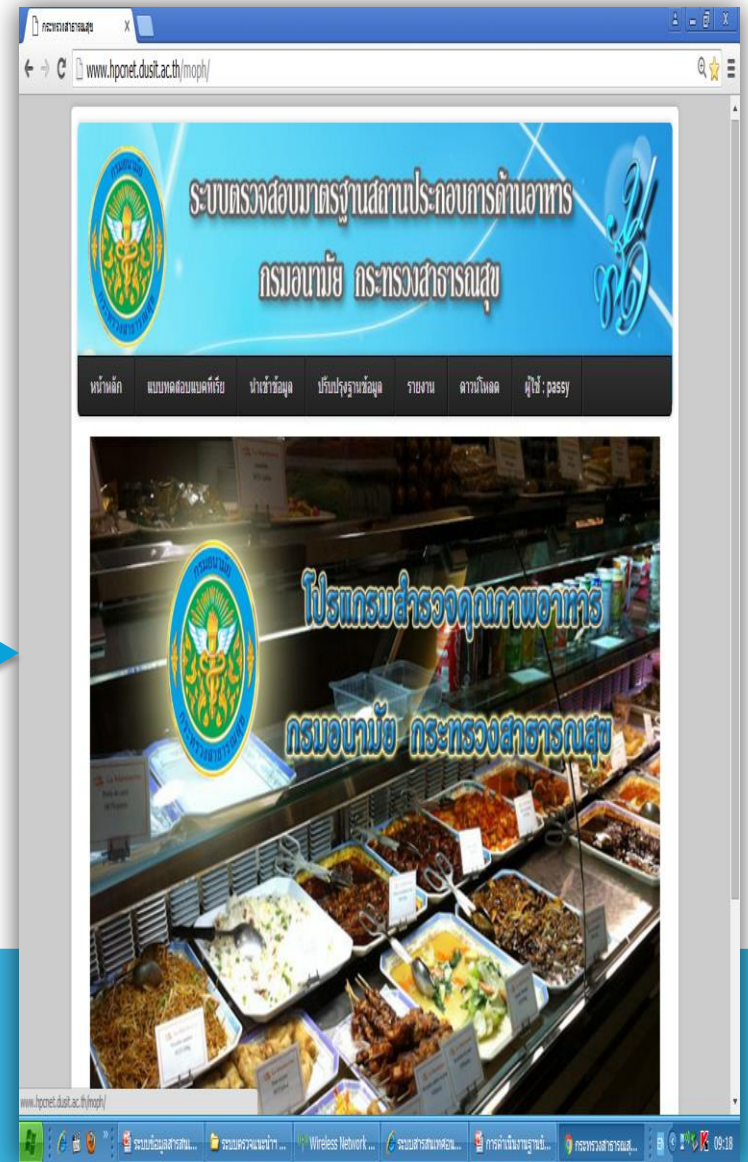
ระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ







Transfers Data



ผู้ประสานงานการใช้งานระบบฯ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

- นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย โทร. 02-5904174 chailertk@gmail.com
- นางสาวพาสณา ชมกลิ่น โทร 02-5904184 pchomklin@hotmail.com
- นายสมชาย สุวะไกร โทร 02-5904184 suwa-k-rai@hotmail.com

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ดร.ศิริลักษณ์ หล่อพันธุ์มณี ภาควิชาคอมพิวเตอร์

lorepunmanee@hotmail.com