



## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ( กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย)

รหัสโครงการ... : 08000000-7080

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2023-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 1,687,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2024-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 729,180 บาท

#### 1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักอนามัย / กองสุขาภิบาลอาหาร / กองสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : กองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ประสานงาน สยป : กยล.สยป.1547

#### 1.3 หลักการและเหตุผล

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานครในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ - ๒๕๖๓)

พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๘๙.๘๔ ๙๓.๔๐ ๑๒๘.๗๒ ๑๑๖.๔๖ และ ๘๔.๕๒ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ - ๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้

เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๒๐,๑๖๖ ราย (ข้อมูล ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔)

อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่ความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเรขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดี และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น

เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

นอกจากนี้ยังพบว่าจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ซึ่งเป็นโรคอุบัติใหม่

และในพื้นที่กรุงเทพมหานครพบผู้ติดเชื้อจำนวนมาก โดยสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นสถานที่ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่มีความจำเป็น ต้องเข้าไปใช้บริการ

และอาจก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ได้

หากสถานประกอบการอาหารดังกล่าวไม่มีการปฏิบัติตามมาตรการในการป้องกันโรคตามที่ทางภาครัฐกำหนด ดังนั้น

สำนักอนามัยจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น

เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งควบคุม

กำกับสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19)

ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์

ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

#### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑) เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

๒) เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๓) เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ

และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

๔) เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

#### 1.5 เป้าหมายของโครงการ..

๑. ตรวจสอบ

เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๕๐ เขต ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน

๒. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารทุกประเภทมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ ๑๐๐

๓. จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครให้แก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

๔. จัดทำคู่มือวิชาการสุขภาพโภชนาการ ได้แก่ คู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา  
คู่มือหลักสูตรการสุขภาพโภชนาการของกรุงเทพมหานคร และคู่มือการดำเนินงานสุขภาพโภชนาการในสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร

**1.6 สนับสนุนแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)**

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนตัวต่อวิกฤตการณ์  
ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๕ - เมืองสุขภาพดี (Healthy City)  
เป้าหมายที่ : ๑.๕.๒ ความครอบคลุมในการจัดให้มีระบบสุขภาพทุติยภูมิและตติยภูมิ  
ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่ 1 :: 19/01/2566 : อยู่ระหว่างดำเนินการ  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 2 :: 31/01/2566 :

กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,687,800 บาท, งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,687,800 บาท  
งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 0 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 1,687,800 บาท) 3.1 การตรวจประเมินติดตาม

กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน (งบประมาณที่ขอ จำนวน 106,800 บาท

งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 0 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 106,800 บาท)

3.1.1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

3.1.1.1 จัดทำแนวทางการดำเนินงาน

และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข แจกให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ 50 สำนักงานเขตทราบ  
และขอความร่วมมือดำเนินการ

3.1.1.2 สถานประกอบการอาหารที่ได้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด  
ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียด ดังนี้ □□□

- สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 22,321 ราย

- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว) จำนวน 3,517 ราย คิดเป็นร้อยละ  
15.76

- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 1,914 ราย  
คิดเป็นร้อยละ 8.57

- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 700 ราย  
คิดเป็นร้อยละ 3.14

- สถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) จำนวน 21,603 ราย คิดเป็นร้อยละ  
96.78

(ข้อมูลจากระบบสารสนเทศงานสุขภาพโภชนาการ ณ วันที่ 24 มกราคม 2566)

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 20%

- ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครแล้ว ในพื้นที่  
11 เขต จำนวน 60 ราย ผลการตรวจ ดังนี้

3.2.1 ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ

3.2.1.1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 45 ราย (ร้อยละ 75)

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 19 ราย

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว) (Green Service) จำนวน 25 ราย

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว) (Green Service Plus) จำนวน 1 ราย

3.2.1.2 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 15 ราย (ร้อยละ 25)

3.2.2 ผลตรวจด้านคุณภาพอาหาร

3.2.2.1 สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 284 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน  
จำนวน 279 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.24)

3.2.2.2 สุ่มตรวจความสะอาดของอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจสอบการปนเปื้อน  
เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน 232 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 227 ตัวอย่าง (ร้อยละ 97.84)

3.2.3 ผลการตรวจสถานประกอบการอาหารตามมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

พบว่ามีการปฏิบัติตามมาตรการฯ จำนวน 60 ราย

- ขณะนี้อยู่ระหว่างตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 1 (วันที่ 21 ธันวาคม - 31 มกราคม 2566)



3.3 จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักอนามัย สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย จำนวน 25 คน จัดประชุมแบบไป-กลับ จำนวน 2 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน โดยใช้สถานที่ราชการระหว่างเดือนมีนาคม ถึง พฤษภาคม 2566 (งบประมาณที่ขอ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 6,000 บาท)

- อยู่ระหว่างวางแผนดำเนินการจัดประชุม

3.4 จัดทำป้ายอะคริลิคแสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม. สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 22,000 ชุด (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 1,575,000 บาท)

- กำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะของป้ายฯ เรียบร้อยแล้ว

- ดำเนินการขอความเห็นชอบในหลักการเพื่อผลิตแล้ว

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง และอยู่ระหว่างให้ผู้รับจ้างออกแบบป้ายฯ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 34.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3

:: 14/02/2566 :

กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,687,800 บาท, งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,687,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 0 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 1,687,800 บาท)

3.1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

3.1.1 จัดทำแนวทางการดำเนินงาน

และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข แจงให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตทราบ และขอความร่วมมือดำเนินการ

3.1.2 สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียด ดังนี้

- สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 22,486 ราย

- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว) จำนวน 4,538 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.18

- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 2,538 ราย คิดเป็นร้อยละ 11.29

- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 869 ราย คิดเป็นร้อยละ 3.86

- จำนวนสถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) จำนวน 21,641 ราย คิดเป็นร้อยละ 96.24

(ข้อมูลจากระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ณ วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2566)

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3.2.1 ค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 0 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 106,800 บาท)

- อยู่ระหว่างทำเรื่องเบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 1

3.2.2 ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครแล้ว ในพื้นที่ 11 เขต จำนวน 60 ราย ผลการตรวจ ดังนี้

3.2.2.1 ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ มีรายละเอียด ดังนี้

(1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 45 ราย (ร้อยละ 75)

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 19 ราย

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว) (Green Service) จำนวน 25 ราย

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว) (Green Service Plus) จำนวน 1 ราย

(2) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 15 ราย (ร้อยละ 25)

3.2.2.2 ผลตรวจด้านคุณภาพอาหาร

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 284 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 279 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.24)

- สุ่มตรวจความสะอาดของอาหาร มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์

โดยใช้ชุดตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน 232 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 227 ตัวอย่าง (ร้อยละ 97.84)

3.2.3 ผลการตรวจสถานประกอบการอาหารตามมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข พบว่ามีการปฏิบัติตามมาตรการฯ จำนวน 60 ราย

- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 1 (วันที่ 21 ธันวาคม - 31 มกราคม 2566) เรียบร้อยแล้ว
- อยู่ระหว่างเตรียมจัดทำแผนการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 (เดือนพฤษภาคม ? มิถุนายน 2566)

3.3 จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักงานมัย สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย จำนวน 25 คน

จัดประชุมแบบไป-กลับ จำนวน 2 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน โดยใช้สถานที่ราชการระหว่างเดือนมีนาคม ถึง พฤษภาคม 2566 (งบประมาณที่ขอ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 6,000 บาท

- งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 6,000 บาท)
- อยู่ระหว่างวางแผนดำเนินการจัดประชุม

3.4 จัดทำป้ายอะคริลิคแสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม. สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 22,000 ชุด

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 1,575,000 บาท)

- กำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะของป้ายฯ เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการขอความเห็นชอบในหลักการเพื่อผลิตแล้ว
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง และอยู่ระหว่างให้ผู้รับจ้างออกแบบป้ายฯ
- อยู่ระหว่างดำเนินการผลิต

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 36.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4

:: 15/03/2566 :

กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,687,800 บาท, งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,687,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 0 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 1,687,800 บาท)

3.1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

3.1.1 จัดทำแนวทางการดำเนินงาน

และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข แจกให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตทราบ

และขอความร่วมมือดำเนินการ

3.1.2 สถานประกอบการอาหารที่ได้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียด ดังนี้

- สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 22,743 ราย
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว) จำนวน 6,555 ราย คิดเป็นร้อยละ 28.82
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 3,701 ราย คิดเป็นร้อยละ 16.27
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 1,106 ราย คิดเป็นร้อยละ 4.86
- จำนวนสถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) จำนวน 21,391 ราย คิดเป็นร้อยละ 94.06 (ข้อมูลจากระบบสารสนเทศสุขภาพอาหาร ณ วันที่ 15 มีนาคม 2566)

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3.2.1 ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน

ติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน (งบประมาณที่ขอ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 0 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 106,800 บาท)

- อยู่ระหว่างทำเรื่องเบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 1

3.2.2 ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครแล้ว

ในพื้นที่ 15 เขต จำนวน 82 ราย ผลการตรวจ ดังนี้

3.2.2.1 ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ มีรายละเอียด ดังนี้

(1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 60 ราย (ร้อยละ 73.17)

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 20 ราย
- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว) (Green Service) จำนวน 39 ราย
- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว) (Green Service Plus) จำนวน 1 ราย

(2) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 15 ราย (ร้อยละ 26.83)

3.2.2.2 ผลตรวจด้านคุณภาพอาหาร

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 416 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 410 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.56)

- สุ่มตรวจความสะอาดของอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์

โดยใช้ชุดตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน 316 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 311 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.42)

3.2.3 ผลการตรวจสถานประกอบการอาหารตามมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข พบว่ามีกรปฏิบัติตามมาตรการฯ จำนวน 82 ราย

- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 1 (วันที่ 21 ธันวาคม - 31 มกราคม 2566) เรียบร้อยแล้ว
- อยู่ระหว่างเตรียมจัดทำแผนการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 (เดือนพฤษภาคม ? มิถุนายน 2566)

3.3 จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักงานมัณฑนศิลป์ สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย จำนวน 25 คน จัดประชุมแบบไป-กลับ จำนวน 2 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน โดยใช้สถานที่ราชการระหว่างเดือนมีนาคม ถึง พฤษภาคม 2566 (งบประมาณที่ขอ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 6,000 บาท)

- ได้รับอนุมัติเงินงวดที่ 2

- อยู่ระหว่างวางแผนดำเนินการจัดประชุมและจัดทำระเบียบวาระการประชุม

3.4 จัดทำป้ายอะคริลิคแสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม. สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 22,000 ชุด

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 1,575,000 บาท)

- กำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะของป้ายฯ เรียบร้อยแล้ว

- ดำเนินการขอความเห็นชอบในหลักการเพื่อผลิตแล้ว

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง และอยู่ระหว่างให้ผู้รับจ้างออกแบบป้ายฯ

- อยู่ระหว่างดำเนินการผลิต

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 39.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 5

:: 14/04/2566 :

กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,687,800 บาท, งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,687,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 53,400 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 1,634,400 บาท)

3.1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

3.1.1 จัดทำแนวทางการดำเนินงาน

และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข แจ้งให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ 50 สำนักงานเขตทราบ และขอความร่วมมือดำเนินการ

3.1.2 สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียด ดังนี้

- สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 22,191 ราย

- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว)

จำนวน 7,865 ราย คิดเป็นร้อยละ 35.44

- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service)

จำนวน 4,430 ราย คิดเป็นร้อยละ 19.96

- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus)

จำนวน 1,330 ราย คิดเป็นร้อยละ 5.99

- จำนวนสถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) จำนวน 21,385 ราย

คิดเป็นร้อยละ 96.37

(ข้อมูลจากระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ณ วันที่ 14 เมษายน 2566)

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3.2.1 ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน

ติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน (งบประมาณที่ขอ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 53,400 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 53,400 บาท)

- เบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 53,400 บาท

3.2.2 ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครแล้ว ในพื้นที่ 15 เขต จำนวน 82 ราย ผลการตรวจ ดังนี้

3.2.2.1 ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยฯ มีรายละเอียด ดังนี้

(1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 60 ราย (ร้อยละ 73.17)

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 20 ราย

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว) (Green Service) จำนวน 39 ราย

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว) (Green Service Plus) จำนวน 1 ราย

(2) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 15 ราย (ร้อยละ 26.83)

3.2.2.2 ผลตรวจด้านคุณภาพอาหาร

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 416 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 410 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.56)

- สุ่มตรวจความสะอาดของอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจสอบการปนเปื้อน

เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน 316 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 311 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.42)

3.2.3 ผลการตรวจสถานประกอบการอาหารตามมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

พบว่ามี การปฏิบัติตามมาตรการฯ จำนวน 82 ราย

- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 1 (วันที่ 21 ธันวาคม - 31 มกราคม 2566) เรียบร้อยแล้ว

- อยู่ระหว่างเตรียมจัดทำแผนการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 (เดือนพฤษภาคม - มิถุนายน 2566)

3.3 จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักงาน

สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านความปลอดภัย จำนวน 25 คน จัดประชุมแบบไป-กลับ จำนวน 2 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน

โดยใช้สถานที่ราชการระหว่างเดือนมีนาคม ถึง พฤษภาคม 2566 (งบประมาณที่ขอ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 6,000 บาท

งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 6,000 บาท)

- ได้รับอนุมัติเงินงวดที่ 2

- อยู่ระหว่างวางแผนดำเนินการจัดประชุมและจัดทำระเบียบวาระการประชุม

3.4 จัดทำป้ายอะคริลิคแสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่นี้ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม. สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน

22,000 ชุด

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ

จำนวน 1,575,000 บาท)

- กำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะของป้ายฯ เรียบร้อยแล้ว

- ดำเนินการขอความเห็นชอบในหลักการเพื่อผลิตแล้ว

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง และอยู่ระหว่างให้ผู้รับจ้างออกแบบป้ายฯ

- ดำเนินการผลิตและตรวจรับป้ายรับรองฯ เรียบร้อย อยู่ระหว่างเตรียมดำเนินการจัดส่งให้สำนักงานเขต

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 44.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 53,400 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6

:: 12/05/2566 :

กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานความปลอดภัย (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,687,800 บาท, งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,687,800 บาท

งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 675,780 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 1,012,020 บาท)

3.1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

3.1.1 จัดทำแนวทางการดำเนินงาน

และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข แจกให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตทราบ

และขอความร่วมมือดำเนินการ

3.1.2 สถานประกอบการอาหารที่ได้การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด

ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียด ดังนี้

- สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 22,267 ราย
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว) จำนวน 9,290 ราย คิดเป็นร้อยละ 41.72
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 5,153 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.14
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 1,599 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.18
- จำนวนสถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) จำนวน 21,392 ราย คิดเป็นร้อยละ 96.07  
(ข้อมูลจากระบบสารสนเทศฐานสุขภาพอาหาร ณ วันที่ 12 พฤษภาคม 2566)

### 3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

#### 3.2.1 ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน

ติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 53,400 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 53,400 บาท)

- เบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 53,400 บาท

3.2.2 ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครแล้ว ในพื้นที่ 15 เขต จำนวน 82 ราย ผลการตรวจ ดังนี้

#### 3.2.2.1 ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ มีรายละเอียด ดังนี้

(1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 60 ราย (ร้อยละ 73.17)

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 20 ราย
- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว) (Green Service) จำนวน 39 ราย
- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว) (Green Service Plus) จำนวน 1 ราย

(2) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 22 ราย (ร้อยละ 36.67)

#### 3.2.2.2 ผลตรวจด้านคุณภาพอาหาร

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี (บอแรกซ์ สารฟอกขาว พอร์มาลิน และสารกันรา)

โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 416 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 410 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.56)

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 101 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์

โดยใช้ชุดตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน 296 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 294 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.32)

3.2.3 ผลการตรวจสถานประกอบการอาหารตามมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข พบว่ามีปฏิบัติตามมาตรการฯ จำนวน 82 ราย

- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 1 (วันที่ 21 ธันวาคม - 31 มกราคม 2566) เรียบร้อยแล้ว
- เริ่มการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 วันที่ 18 พฤษภาคม 2566

### 3.3 จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักอนามัย

สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย จำนวน 25 คน จัดประชุมแบบไป-กลับ จำนวน 2 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน โดยใช้สถานที่ราชการระหว่างเดือนมีนาคม ถึง พฤษภาคม 2566 (งบประมาณที่ขอ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 6,000 บาท)

- ได้รับอนุมัติเงินงวดที่ 2
- อยู่ระหว่างวางแผนดำเนินการจัดประชุมและจัดทำระเบียบวาระการประชุม

### 3.4 จัดทำป้ายอะคริลิกแสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่นี้ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม. สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 22,000 ชุด

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 622,380 บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 952,620 บาท)

- กำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะของป้ายฯ เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการขอความเห็นชอบในหลักการเพื่อผลิตแล้ว

รายงานครั้งที่ 7

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง และอยู่ระหว่างให้ผู้รับจ้างออกแบบป้ายฯ
  - ดำเนินการผลิตและตรวจรับป้ายรับรองฯ เรียบร้อย อยู่ระหว่างเตรียมดำเนินการจัดส่งให้สำนักงานเขต □
  - ตั้งฎีกาเบิกจ่ายค่าจ้างจัดทำป้ายฯ เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2566 เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 622,380 บาท
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 46.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 622,380 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- :: 16/06/2566 :

กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,687,800 บาท, งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,687,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 675,780 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 1,012,020 บาท)

3.1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

3.1.1 จัดทำแนวทางการดำเนินงาน

และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข แจ้งให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตทราบ

และขอความร่วมมือดำเนินการ

3.1.2 สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด

ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียด ดังนี้ □□□

- สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 22,470 ราย
  - สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว) จำนวน 17,701 ราย คิดเป็นร้อยละ 78.78
  - สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 5,655 ราย คิดเป็นร้อยละ 25.17
  - สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 1,790 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.97
  - จำนวนสถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) จำนวน 21,536 ราย คิดเป็นร้อยละ 95.84
- (ข้อมูลจากระบบสารสนเทศสุขภาพอาหาร ณ วันที่ 13 มิถุนายน 2566)

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3.2.1 ค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน

ติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน (งบประมาณที่ขอ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 53,400 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 53,400 บาท)

- เบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 53,400 บาท

3.2.2 ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครแล้ว ในพื้นที่ 23 เขต จำนวน 125 ราย ผลการตรวจ ดังนี้

3.2.2.1 ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ มีรายละเอียด ดังนี้

- (1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 93 ราย (ร้อยละ 74.40)
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 23 ราย
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว) (Green Service) จำนวน 64 ราย
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว) (Green Service Plus) จำนวน 6 ราย

(2) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 32 ราย (ร้อยละ 25.60)

3.2.2.2 ผลตรวจด้านคุณภาพอาหาร

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี (บอแรกซ์ สารฟอกขาว ฟอร์มาลิน และสารกันรา)

โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 543 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 536 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.71)

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 160 ตัวอย่าง

พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์

โดยใช้ชุดตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน 453 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 445 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.23)

- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 1 (วันที่ 21 ธันวาคม - 31 มกราคม 2566) เรียบร้อยแล้ว

- อยู่ระหว่างการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 (วันที่ 18 พฤษภาคม 2566 ? 21 มิถุนายน 2566)

3.2.3 ผลการตรวจสถานประกอบการอาหารตามมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

พบว่ามีการปฏิบัติตามมาตรการฯ จำนวน 125 ราย

3.3 จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักอนามัย สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย จำนวน 25 คน จัดประชุมแบบไป-กลับ จำนวน 2 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน โดยใช้สถานที่ราชการระหว่างเดือนมีนาคม ถึง พฤษภาคม 2566 (งบประมาณที่ขอ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 6,000 บาท)

- ได้รับอนุมัติเงินงวดที่ 2
- อยู่ระหว่างวางแผนดำเนินการจัดประชุมและจัดทำระเบียบวาระการประชุม

3.4 จัดทำป้ายอะคริลิคแสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม. สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 22,000 ชุด (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 622,380 บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 952,620 บาท)

- กำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะของป้ายฯ เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการขอความเห็นชอบในหลักการเพื่อผลิตแล้ว
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง และอยู่ระหว่างให้ผู้รับจ้างออกแบบป้ายฯ
- ดำเนินการผลิตและตรวจรับป้ายรับรองฯ เรียบร้อย อยู่ระหว่างเตรียมดำเนินการจัดส่งให้สำนักงานเขต
- ตั้งฎีกาเบิกจ่ายค่าจ้างจัดทำป้ายฯ เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2566 เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 622,380 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 53.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8

:: 15/07/2566 :

กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,687,800 บาท, งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,687,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 729,180 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 958,620 บาท)

3.1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

3.1.1 จัดทำแนวทางการดำเนินงาน

และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข แจ้งให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ 50 สำนักงานเขตทราบ และขอความร่วมมือดำเนินการ

3.1.2 สถานประกอบการอาหารที่ได้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียด ดังนี้

- สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 22,589 ราย
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว) จำนวน 12,070 ราย คิดเป็นร้อยละ 53.43
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 6,647 ราย คิดเป็นร้อยละ 29.43
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 2090 ราย คิดเป็นร้อยละ 9.25
- จำนวนสถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) จำนวน 21,584 ราย คิดเป็นร้อยละ 95.55 (ข้อมูลจากระบบสารสนเทศสุขภาพอาหาร ณ วันที่ 14 กรกฎาคม 2566)

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 35%

3.2.1 ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน (งบประมาณที่ขอ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 106,800 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 0 บาท)

- เบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 53,400 บาท
- ดำเนินการทำเรื่องเบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 2 เรียบร้อยแล้ว เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 53,400 บาท

3.2.2 ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครแล้ว ในพื้นที่ 41 เขต จำนวน 401 ราย ผลการตรวจ ดังนี้

3.2.2.1 ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ มีรายละเอียด ดังนี้

(1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 264 ราย (ร้อยละ 65.84)

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 140 ราย
- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว) (Green Service) จำนวน 117 ราย

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว) (Green Service Plus) จำนวน 7 ราย
- (2) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 137 ราย (ร้อยละ 34.16)

3.2.2.2 ผลตรวจด้านคุณภาพอาหาร

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี (บอแรกซ์ สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน และสารกันรา) โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 851 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 844 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.18)
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 436 ตัวอย่าง

พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์

โดยใช้ชุดตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน 1,449 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,340 ตัวอย่าง (ร้อยละ 85.52)

- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 1 (วันที่ 21 ธันวาคม - 31 มกราคม 2566) เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 (วันที่ 18 พฤษภาคม 2566 ? 21 มิถุนายน 2566) เรียบร้อยแล้ว
- อยู่ระหว่างดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 3 (วันที่ 4 ? 27 กรกฎาคม 2566)

3.2.3 ผลการตรวจสถานประกอบการอาหารตามมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

พบว่ามีการปฏิบัติตามมาตรการฯ จำนวน 401 ราย

3.3 จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักงาน

สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย จำนวน 25 คน จัดประชุมแบบไป-กลับ จำนวน 2 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน โดยใช้สถานที่ราชการระหว่างเดือนมีนาคม ถึง พฤษภาคม 2566 (งบประมาณที่ขอ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 6,000 บาท)

อยู่ระหว่างการพิจารณาอนุมัติยกเลิกการจัดประชุมฯ เนื่องจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ได้ดำเนินการโครงการยกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม เสริมสร้างพลังภาคีเครือข่าย

เพื่อขับเคลื่อนสังคมและเศรษฐกิจไทยยั่งยืน ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ ซึ่งการดำเนินงานโครงการฯ

มีการพิจารณาหลักเกณฑ์การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ พร้อมทั้งกำหนดรูปแบบป้ายมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ ให้เป็นรูปแบบเดียวกันทั้งประเทศ โดยกรมอนามัยได้แต่งตั้งผู้แทนกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงาน

กรุงเทพมหานครเป็นคณะทำงานโครงการฯ ดังกล่าว และมีการจัดประชุมเพื่อขับเคลื่อนงานไปแล้วจำนวน 1 ครั้ง เมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2566

ซึ่งที่ประชุมยังไม่ได้ข้อสรุปเกี่ยวกับเกณฑ์รับรองมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารที่จะดำเนินการในรูปแบบเดียวกันทั้งประเทศ ดังนั้น

กองสุขาภิบาลอาหารจึงไม่สามารถประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครได้

จึงได้จัดทำหนังสือขอความเห็นชอบยกเลิกการจัดประชุมฯ ดังกล่าว เมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2566

3.4 จัดทำป้ายอะคริลิคแสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่นี้ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม. สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน

22,000 ชุด

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 622,380 บาท

งบประมาณคงเหลือ จำนวน 952,620 บาท) 10%

- กำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะของป้ายฯ เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการขอความเห็นชอบในหลักการเพื่อผลิตแล้ว
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง และอยู่ระหว่างให้ผู้รับจ้างออกแบบป้ายฯ
- ดำเนินการผลิตและตรวจรับป้ายรับรองฯ เรียบร้อย อยู่ระหว่างเตรียมดำเนินการจัดส่งให้สำนักงานเขต
- ตั้งฎีกาเบิกจ่ายค่าจ้างจัดทำป้ายฯ เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2566 เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 622,380 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 67.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 53,400 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

:: 15/08/2566 :

กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,687,800 บาท, งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,687,800 บาท

งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 729,180 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 958,620 บาท)

3.1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

3.1.1 จัดทำแนวทางการดำเนินงาน

และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข แจกให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตทราบ

และขอความร่วมมือดำเนินการ

3.1.2 สถานประกอบการอาหารที่ได้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด

ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียด ดังนี้

- สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 22,453 ราย

- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว)  
จำนวน 15,676 ราย คิดเป็นร้อยละ 69.82
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service)  
จำนวน 8,479 ราย คิดเป็นร้อยละ 37.76
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus)  
จำนวน 2,763 ราย คิดเป็นร้อยละ 12.31
- จำนวนสถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) จำนวน 21,743 ราย  
คิดเป็นร้อยละ 96.84  
(ข้อมูลจากระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ณ วันที่ 15 สิงหาคม 2566)

### 3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

#### 3.2.1 ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน

ติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 106,800 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 0 บาท)

- เบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 53,400 บาท
- ดำเนินการทำเรื่องเบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 2 เรียบร้อยแล้ว เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 53,400 บาท

3.2.2 ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครแล้ว  
ในพื้นที่ 41 เขต จำนวน 401 ราย ผลการตรวจ ดังนี้

#### 3.2.2.1 ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ มีรายละเอียด ดังนี้

(1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 264 ราย (ร้อยละ 65.84)

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 140 ราย
- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว) (Green Service) จำนวน 117 ราย
- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว) (Green Service Plus) จำนวน 7 ราย

(2) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 137 ราย (ร้อยละ 34.16)

#### 3.2.2.2 ผลตรวจด้านคุณภาพอาหาร

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี (บอแรกซ์ สารฟอกขาว ฟอร์มัลลิน และสารกันรา)

โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 851 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 844 ตัวอย่าง

(ร้อยละ 99.18)

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 436

ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์

โดยใช้ชุดตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน 1,449 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,340 ตัวอย่าง (ร้อยละ 85.52)

- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 1 (วันที่ 21 ธันวาคม - 31 มกราคม 2566) เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 (วันที่ 18 พฤษภาคม 2566 ? 21 มิถุนายน 2566) เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 3 (วันที่ 4 ? 27 กรกฎาคม 2566) เรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างสรุปผลการตรวจ

#### 3.2.3 ผลการตรวจสถานประกอบการอาหารตามมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

พบว่ามีกรปฏิบัติตามมาตรการฯ จำนวน 401 ราย

### 3.3 จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักงาน สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย จำนวน 25 คน

จัดประชุมแบบไป-กลับ จำนวน 2 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน โดยใช้สถานที่ราชการระหว่างเดือนมีนาคม ถึง พฤษภาคม 2566

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 6,000 บาท)

- ได้รับอนุมัติยกเลิกการจัดประชุมฯ เรียบร้อยแล้ว

### 3.4 จัดทำป้ายอะคริลิคแสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม. สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 22,000 ชุด

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 622,380 บาท  
งบประมาณคงเหลือ จำนวน 952,620 บาท)



## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

- กำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะของบ้ายฯ เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการขอความเห็นชอบในหลักการเพื่อผลิตแล้ว
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง และอยู่ระหว่างให้ผู้รับจ้างออกแบบบ้ายฯ
- ดำเนินการผลิตและตรวจรับบ้ายรับรองฯ เรียบร้อย อยู่ระหว่างเตรียมดำเนินการจัดส่งให้สำนักงานเขต
- ตั้งฎีกาเบิกจ่ายค่าจ้างจัดทำบ้ายฯ เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2566 เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 622,380 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 86.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : ไม่เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 10 :: 06/09/2566 :

กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,687,800 บาท, งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,687,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 729,180 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 958,620 บาท)

3.1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

3.1.1 จัดทำแนวทางการดำเนินงาน

และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

แจ้งให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ 50 สำนักงานเขตทราบ และขอความร่วมมือดำเนินการ

3.1.2 สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียด ดังนี้

- สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 22,182 ราย
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว) จำนวน 18,522 ราย คิดเป็นร้อยละ 83.50
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 9,773 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.06
- สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 3,409 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.37
- จำนวนสถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) จำนวน 21,757 ราย คิดเป็นร้อยละ 98.08 (ข้อมูลจากระบบสารสนเทศสุขภาพอาหาร ณ วันที่ 31 สิงหาคม 2566)

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3.2.1 ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน

ติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 106,800 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 0 บาท)

- เบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 53,400 บาท
- ดำเนินการทำเรื่องเบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 2 เรียบร้อยแล้ว เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 53,400 บาท

3.2.2 ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครแล้ว ในพื้นที่ 41 เขต จำนวน 401 ราย ผลการตรวจ ดังนี้

3.2.2.1 ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ มีรายละเอียด ดังนี้

- (1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 264 ราย (ร้อยละ 65.84)
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 140 ราย
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว) (Green Service) จำนวน 117 ราย
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว) (Green Service Plus) จำนวน 7 ราย
- (2) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 137 ราย (ร้อยละ 34.16)

3.2.2.2 ผลตรวจด้านคุณภาพอาหาร

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี (บอแรกซ์ สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน และสารกันรา) โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 858 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 851 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.18)
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 436 ตัวอย่าง

พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน 1,599 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,488 ตัวอย่าง (ร้อยละ 93.06)
- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 1 (วันที่ 21 ธันวาคม - 31 มกราคม 2566) เรียบร้อยแล้ว



- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 (วันที่ 18 พฤษภาคม 2566 ? 21 มิถุนายน 2566) เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 3 (วันที่ 4 ? 27 กรกฎาคม 2566) เรียบร้อยแล้ว

3.2.3 ผลการตรวจสถานประกอบการอาหารตามมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข พบว่ามีผู้ประกอบการปฏิบัติตามมาตรการฯ จำนวน 401 ราย

3.3 จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักงานมัย สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย จำนวน 25 คน จัดประชุมแบบไป-กลับ จำนวน 2 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน โดยใช้สถานที่ราชการระหว่างเดือนมีนาคม ถึง พฤษภาคม 2566 (งบประมาณที่ขอ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ใช้จ่าย จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 6,000 บาท)

- ได้รับอนุมัติยกเลิกการจัดประชุมฯ เรียบร้อยแล้ว

3.4 จัดทำป้ายอะคริลิคแสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม. สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 22,000 ชุด

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ใช้จ่าย จำนวน 622,380 บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 952,620 บาท)

- กำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะของป้ายฯ เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการขอความเห็นชอบในหลักการเพื่อผลิตแล้ว
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง และอยู่ระหว่างให้ผู้รับจ้างออกแบบป้ายฯ
- ดำเนินการผลิตและตรวจรับป้ายรับรองฯ เรียบร้อย อยู่ระหว่างเตรียมดำเนินการจัดส่งให้สำนักงานเขต
- ตั้งฎีกาเบิกจ่ายค่าจ้างจัดทำป้ายฯ เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2566 เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 622,380 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 92.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11 :: 12/09/2566 :

กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,687,800 บาท, งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,687,800 บาท งบประมาณที่ใช้จ่าย จำนวน 729,180 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 958,620 บาท)

3.1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

3.1.1 จัดทำแนวทางการดำเนินงาน

และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข แจ้งให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตทราบ และขอความร่วมมือดำเนินการ

3.1.2 สถานประกอบการอาหารที่ได้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียด ดังนี้

- สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 22,083 ราย
  - สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว) จำนวน 21,045 ราย คิดเป็นร้อยละ 95.30
  - สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 11,137 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.43
  - สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 3,998 ราย คิดเป็นร้อยละ 18.10
  - จำนวนสถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) จำนวน 21,763 ราย คิดเป็นร้อยละ 98.55
- (ข้อมูลจากระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ณ วันที่ 12 กันยายน 2566)

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3.2.1 ค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน (งบประมาณที่ขอ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 106,800 บาท งบประมาณที่ใช้จ่าย จำนวน 106,800 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 0 บาท)

- เบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 53,400 บาท
- ดำเนินการทำเรื่องเบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรฯ ครั้งที่ 2 เรียบร้อยแล้ว เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 53,400 บาท

3.2.2 ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครแล้ว ในพื้นที่ 41 เขต จำนวน 473 ราย ผลการตรวจ ดังนี้



**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

3.2.2.1 ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ มีรายละเอียด ดังนี้

- (1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 312 ราย (ร้อยละ 65.96)
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 162 ราย
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว) (Green Service) จำนวน 143 ราย
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว) (Green Service Plus) จำนวน 7 ราย
- (2) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 161 ราย (ร้อยละ 34.04)

3.2.2.2 ผลตรวจด้านคุณภาพอาหาร

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี (บอแรกซ์ สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน และสารกันรา) โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 952 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 945 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.27)
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 495 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง
- สุ่มตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น จำนวน 1,805 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,671 ตัวอย่าง (ร้อยละ 92.58)
- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 1 (วันที่ 21 ธันวาคม - 31 มกราคม 2566) เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 (วันที่ 18 พฤษภาคม 2566 ? 21 มิถุนายน 2566) เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 3 (วันที่ 4 ? 27 กรกฎาคม 2566) เรียบร้อยแล้ว

3.2.3 ผลการตรวจสอบสถานประกอบการอาหารตามมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข พบว่ามีการปฏิบัติตามมาตรการฯ จำนวน 473 ราย

3.3 จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักงานมีสำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย จำนวน 25 คน จัดประชุมแบบไป-กลับ จำนวน 2 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน โดยใช้สถานที่ราชการระหว่างเดือนมีนาคม ถึง พฤษภาคม 2566 (งบประมาณที่ขอ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 6,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 6,000 บาท) ได้รับอนุมัติยกเลิกการจัดประชุมฯ เรียบร้อยแล้ว

3.4 จัดทำป้ายอะคริลิคแสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม. สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 22,000 ชุด

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 1,575,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 622,380 บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 952,620 บาท)

- กำหนดรายละเอียดและคุณลักษณะของป้ายฯ เรียบร้อยแล้ว
- ดำเนินการขอความเห็นชอบในหลักการเพื่อผลิตแล้ว
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง และอยู่ระหว่างให้ผู้รับจ้างออกแบบป้ายฯ
- ดำเนินการผลิตและตรวจรับป้ายรับรองฯ เรียบร้อย อยู่ระหว่างเตรียมดำเนินการจัดส่งให้สำนักงานเขต
- ตั้งฎีกาเบิกจ่ายค่าจ้างจัดทำป้ายฯ เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2566 เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น 622,380 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)  
ตำแหน่ง .....

