



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัย ในเนื้อสัตว์ในสถานประกอบการ

รหัสโครงการ... : 08000000-7083

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2023-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 0 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2024-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักอนามัย / สำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข / สำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : สำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข

ผู้ประสานงาน สยป : กยล.สยป.1547

1.3 หลักการและเหตุผล

เนื้อสัตว์ปลอดภัยหมายถึง เนื้อสัตว์ที่มีสุขอนามัยที่ดี ไม่พบการปนเปื้อนหรือโรคที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เช่น ฝิ หนอง เป็นต้น ปลอดภัยจากสารเคมี รวมทั้งปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ โดยต้องมีจำนวนจุลินทรีย์ต่ำกว่าระดับที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคตามมาตรฐานกำหนด

โดยเฉพาะอย่างยิ่งจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ เช่น เชื้อ Staphylococcus aureus และเชื้อ Salmonella sp. เป็นต้น การบริโภคเนื้อสัตว์ที่ไม่ปลอดภัยจะทำให้เกิดอันตรายและความเจ็บป่วยต่อผู้บริโภค

จากรายงานข้อมูลผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษของกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ในปี ๒๕๖๒ พบผู้ป่วย ๑๑๐,๓๓๖ ราย เสียชีวิต ๑ ราย

คิดเป็นอัตราป่วย ๑๖๖.๗๔ ต่อแสนประชากร ในปี ๒๕๖๓ พบผู้ป่วย ๘๙,๔๗๕ ราย เสียชีวิต ๑ ราย คิดเป็นอัตราป่วย ๑๓๓.๗๒

ต่อแสนประชากร ในปี ๒๕๖๔ พบผู้ป่วย ๕๒,๘๓๔ ราย เสียชีวิต ๑ ราย คิดเป็นอัตราป่วย ๗๙.๕๕ ต่อแสนประชากร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปี ๒๕๖๔

(ตั้งแต่ วันที่ ๑ มกราคม ถึง ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔) พบผู้ป่วยทั้งหมด ๑,๘๘๒ ราย คิดเป็นอัตราป่วย ๓๓.๒ ต่อประชากรแสนคน

และไม่มีผู้เสียชีวิต อัตราป่วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในช่วงปี ๒๕๕๘-๒๕๖๑ โดยพบ

อัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๑.๑ และ ๑๐๐.๖ ตามลำดับ จากนั้นจึงลดลงในช่วงปี ๒๕๖๒-๒๕๖๔

ซึ่งมีแนวโน้มเป็นไปในทิศทางเดียวกันกับภาพรวมประเทศ

เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคเนื้อสัตว์ของประชาชน และตอบสนองต่อแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๘๐)

ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุดยั้งการระบาดของโรคภัยไข้เจ็บ เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรค

กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๓ การตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยในเนื้อสัตว์ สำนักอนามัยโดยสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข

จึงดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยในเนื้อสัตว์ในสถานประกอบการกิจการฆ่าสัตว์และสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์

รวมทั้งการให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขแก่สถานประกอบการ เพื่อให้เนื้อสัตว์มีความปลอดภัยต่อประชาชนและมีความเหมาะสมต่อการบริโภค

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อให้เนื้อสัตว์ในสถานประกอบการกิจการฆ่าสัตว์และสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความปลอดภัยเหมาะสมต่อการบริโภค

๒. เพื่อให้ผู้ประกอบการในสถานประกอบการกิจการฆ่าสัตว์และสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความรู้ความเข้าใจเรื่องเนื้อสัตว์ปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

๑. ตรวจเฝ้าระวังสุขอนามัยและวิธีการในเนื้อสัตว์ในสถานประกอบการกิจการฆ่าสัตว์และสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง/แห่ง

๒. ตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคอาหารเป็นพิษในเนื้อสัตว์ในสถานประกอบการกิจการฆ่าสัตว์และสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุดยั้งการระบาดของโรคภัยไข้เจ็บ

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๕ - เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

เป้าหมายที่ : ๑.๕.๒ ความครอบคลุมในการจัดให้มีระบบสุขภาพพหุคูณและตติยภูมิ

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของสถานประกอบการได้รับการสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยและวิธีการในเนื้อสัตว์อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง/แห่ง

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 19/01/2566 : อยู่ระหว่างดำเนินการ

1. กิจกรรมสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยและวิธีการที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคในเนื้อสัตว์ในสถานประกอบการ

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - ธันวาคม 2565

ผลการดำเนินการสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยและวิธีการที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคในเนื้อสัตว์ในสถานประกอบการจากสถานประกอบการทั้งสิ้น จำนวน 779 แห่ง สถานประกอบการที่ได้รับการสุ่มตรวจฯ ครั้งที่ 1 จำนวน 503 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 64.57

2. กิจกรรมการสุ่มตรวจเชื้อโรคอาหารเป็นพิษจากตัวอย่างเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ผลการดำเนินงานสะสมตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 รวมทั้งสิ้น 776 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์การตรวจ 715 ตัวอย่าง

ไม่ผ่านเกณฑ์ 61 ตัวอย่าง ตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษคิดเป็นร้อยละ 92.14

3. กิจกรรมการให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขแก่สถานประกอบการให้ผ่านมาตรฐานเกณฑ์การตรวจเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ผลการดำเนินงานสะสมตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565

ให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขสถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจ ทั้งสิ้น 33 แห่ง จนผ่านเกณฑ์การตรวจ 21 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 63.64...//

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 2



ครั้งที่ 1 จำนวน 16 แห่ง

ครั้งที่ 2 จำนวน 63 แห่ง

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - มิถุนายน 2566

ผลการดำเนินการสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยและวิธีการที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคในเนื้อสัตว์ในสถานประกอบการจากสถานประกอบการทั้งสิ้น จำนวน 779 แห่ง สถานประกอบการที่ได้รับการสุ่มตรวจฯ

ครั้งที่ 1 จำนวน 699 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 93.32

ครั้งที่ 2 จำนวน 624 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 83.31

2. กิจกรรมการสุ่มตรวจเชื้อโรคอาหารเป็นพิษจากตัวอย่างเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ดำเนินการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Salmonella spp. และเชื้อ Staphylococcus aureus

ในเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ ประจำเดือน มิถุนายน 2566 รวมทั้งสิ้น 232 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์การตรวจ 199 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจ 33 ตัวอย่าง ผลการดำเนินงานสะสมตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 รวมทั้งสิ้น 2,329 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์การตรวจ 2,063 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ 266 ตัวอย่าง ตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษคิดเป็นร้อยละ 88.58

3. กิจกรรมการให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขแก่สถานประกอบการให้ผ่านมาตรฐานเกณฑ์การตรวจเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ดำเนินการให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขแก่สถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนมิถุนายน 2566 จำนวน 12 แห่ง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 10 แห่ง ผลการดำเนินงานสะสมตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565

ให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขสถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจ ทั้งสิ้น 127 แห่ง จนผ่านเกณฑ์การตรวจ 84 แห่ง คิดเป็นร้อยละ

66.14...//

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8

:: 11/08/2566 :

1. กิจกรรมสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยและวิธีการที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคในเนื้อสัตว์ในสถานประกอบการ

ผลการดำเนินงานที่ได้รับการสุ่มตรวจฯ เดือนกรกฎาคม 2566

ครั้งที่ 1 จำนวน 50 แห่ง

ครั้งที่ 2 จำนวน 44 แห่ง

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - กรกฎาคม 2566

ผลการดำเนินการสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยและวิธีการที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคในเนื้อสัตว์ในสถานประกอบการจากสถานประกอบการทั้งสิ้น จำนวน 779 แห่ง สถานประกอบการที่ได้รับการสุ่มตรวจฯ

ครั้งที่ 1 จำนวน 749 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

ครั้งที่ 2 จำนวน 688 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 91.86

2. กิจกรรมการสุ่มตรวจเชื้อโรคอาหารเป็นพิษจากตัวอย่างเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ดำเนินการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Salmonella spp. และเชื้อ Staphylococcus aureus

ในเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ ประจำเดือน กรกฎาคม 2566 รวมทั้งสิ้น 237 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์การตรวจ 224 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจ 13 ตัวอย่าง ผลการดำเนินงานสะสมตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 รวมทั้งสิ้น 2,598 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์การตรวจ 2,318 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ 280 ตัวอย่าง ตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษคิดเป็นร้อยละ 89.22

3. กิจกรรมการให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขแก่สถานประกอบการให้ผ่านมาตรฐานเกณฑ์การตรวจเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ดำเนินการให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขแก่สถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนกรกฎาคม 2566 จำนวน 15 แห่ง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 11 แห่ง ผลการดำเนินงานสะสมตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565

ให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขสถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจ ทั้งสิ้น 142 แห่ง จนผ่านเกณฑ์การตรวจ 95 แห่ง คิดเป็นร้อยละ

66.93...//

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

:: 12/09/2566 : อยู่ระหว่างดำเนินงาน

1. กิจกรรมสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยและวิธีการที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคในเนื้อสัตว์ในสถานประกอบการ

ผลการดำเนินงานที่ได้รับการสุ่มตรวจฯ เดือนสิงหาคม 2566

ครั้งที่ 1 จำนวน 0 แห่ง

ครั้งที่ 2 จำนวน 86 แห่ง

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - สิงหาคม 2566

ผลการดำเนินการสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยและวิธีการที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคในเนื้อสัตว์ในสถานประกอบการจากสถานประกอบการทั้งสิ้น จำนวน 749 แห่ง สถานประกอบการที่ได้รับการสุ่มตรวจฯ

ครั้งที่ 1 จำนวน 749 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

ครั้งที่ 2 จำนวน 747 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 99.73

2. กิจกรรมการสุ่มตรวจเชื้อโรคอาหารเป็นพิษจากตัวอย่างเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ดำเนินการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Salmonella spp. และเชื้อ Staphylococcus aureus



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

ในเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ ประจำเดือน สิงหาคม 2566 รวมทั้งสิ้น 262 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์การตรวจ 232 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจ 30 ตัวอย่าง ผลการดำเนินงานสะสมตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 รวมทั้งสิ้น 2,860 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์การตรวจ 2,550 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ 310 ตัวอย่าง ตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษคิดเป็นร้อยละ 89.16

3. กิจกรรมการให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขแก่สถานประกอบการให้ผ่านมาตรฐานเกณฑ์การตรวจเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม ดำเนินการให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขแก่สถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนสิงหาคม 2566 จำนวน 9 แห่ง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 5 แห่ง ผลการดำเนินงานสะสมตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 ให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขสถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจ ทั้งสิ้น 151 แห่ง จนผ่านเกณฑ์การตรวจ 100 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 66.23.. ผลการดำเนินการเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด.//

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %@ประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

