



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการพัฒนาดันแบบร้านน้ำแข็งแห่ง มหานคร

รหัสโครงการ... : 08000000-7107

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2023-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 60,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2024-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 54,459 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักอนามัย / กองสุขภาพอาหาร / กองสุขภาพอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : กองสุขภาพอาหาร

ผู้ประสานงาน สยป : กยล.สยป.1547

**1.3 หลักการและเหตุผล**

กรุงเทพมหานครโดยสำนักอนามัย ได้ดำเนินการจัดทำโครงการ กิจกรรมต่างๆ เพื่อควบคุม

กำกับให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการประกอบกิจการเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง

ทั้งในด้านสุขลักษณะและคุณภาพความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่าย โดยเฉพาะคุณภาพน้ำแข็งที่ผลิตจำหน่ายเพื่อการบริโภค หากกระบวนการผลิต การขนส่ง การจำหน่ายไม่ถูกสุขลักษณะ และไม่มีการควบคุมกำกับให้ดำเนินการเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ย่อมส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้

โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 กองสุขภาพอาหารร่วมกับสำนักงานสุขภาพสิ่งแวดล้อม ได้ดำเนินโครงการพัฒนาสุขลักษณะของการผลิต ขนส่ง และจำหน่ายน้ำแข็งให้สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งเป็นโครงการสำคัญ (Flagship Project) ภายใต้แผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๕ - ๒๕๖๘) ผลดำเนินงานพบว่าตัวอย่างน้ำแข็งที่สุ่มตรวจจำนวนมากไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง

น้ำแข็ง โดยผลตรวจคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการผลิตน้ำแข็ง จำนวน 114 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ 4 ตัวอย่าง (ร้อยละ 3.5)

และผลตรวจคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร จำนวน 118 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ 85 ตัวอย่าง (ร้อยละ 72.03)

โดยพบว่าสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็งไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด ได้แก่ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (ร้อยละ 100) รองลงมา ได้แก่

สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้อยละ 74.14) และมีนักรม/ร้านขายของชำ (ร้อยละ 40) ตามลำดับ

นอกจากนี้ผลการตรวจคุณภาพน้ำแข็งทางห้องปฏิบัติการในภาพรวม ยังพบเชื้อ E.coli ร้อยละ 55.93 และเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคด้วย ได้แก่

S.aureus (ร้อยละ 31.36) และ Salmonella spp. (ร้อยละ 2.54) และผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร

จำนวน 190 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 130 ราย (ร้อยละ 68.42) โดยพบข้อบกพร่องที่สำคัญ ได้แก่ ความสะอาดของสถานที่จำหน่าย ภาชนะอุปกรณ์

การเก็บสะสมและจำหน่ายน้ำแข็ง และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

จากผลดำเนินการดังกล่าว จะเห็นได้ว่าน้ำแข็งมีการปนเปื้อนส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ตั้งแต่สถานที่ผลิต

จนกระทั่งถึงสถานประกอบการอาหารที่มีการสะสมและจำหน่ายน้ำแข็งเพื่อการบริโภค โดยเฉพาะในสถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์จำนวนมาก

ดังนั้น จึงต้องมีมาตรการในการควบคุม กำกับ และส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการจำหน่ายน้ำแข็งให้เป็นไปตามเกณฑ์คุณภาพที่กำหนด

เพื่อลดการปนเปื้อนที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภค กองสุขภาพอาหารจึงได้จัดทำโครงการพัฒนาดันแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร เพื่อศึกษา

วิเคราะห์ผลการดำเนินงานที่ผ่านมา และจัดทำแนวทางจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารให้สะอาดปลอดภัย

รวมทั้งจัดทำมาตรการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาสุขลักษณะของการจำหน่ายน้ำแข็งให้เป็นไปตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่เขตนำ

ร่อง เพื่อเป็นต้นแบบในการดำเนินงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งให้ครอบคลุมพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อส่งมอบน้ำแข็งที่มีคุณภาพให้แก่ผู้บริโภค

ครอบคลุมการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้สามารถตอบรับกับยุทธศาสตร์ในการสร้างให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองสุขภาพดี (Healthy City) ต่อไป

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อจัดทำแนวทางจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารให้สะอาด ปลอดภัย
2. เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาสุขลักษณะของการจำหน่ายน้ำแข็งให้เป็นไปตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
3. เพื่อตรวจประเมินสุขลักษณะ และคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารพื้นที่นำร่องของกรุงเทพมหานคร
4. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคน้ำแข็งที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัยจากสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตนำร่องของกรุงเทพมหานครมีการจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายเป็นไปตามมาตรฐานที่กรุงเทพมหานครกำหนด อย่างน้อย 20 ราย
2. ร้อยละ 70 ของตัวอย่างน้ำแข็งที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและหุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๕ - เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

เป้าหมายที่ : ๑.๕.๒ ความครอบคลุมในการจัดให้มีระบบสุขภาพทุติยภูมิและตติยภูมิ

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของตัวอย่างน้ำแข็งที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 :

โครงการพัฒนาดันแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร (งบประมาณที่ขอจำนวน 60,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 60,000บาท,







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

รายงานครั้งที่7

- อยู่ระหว่างการลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็ง  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

:: 15/07/2566 :

โครงการพัฒนาดันแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร

(งบประมาณที่ขออนุมัติ 60,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 60,000บาท, งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 60,000 บาท)

1. แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร □

- จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหารเรียบร้อยแล้ว

- ประชุมคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหารผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ โปรแกรม Google meet เรียบร้อยแล้ว

เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2566

- จัดทำรายงานการประชุมเวียนแจ้งให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 19 เมษายน 2566

- อยู่ระหว่างการลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็ง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 57.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่8

:: 15/08/2566 :

โครงการพัฒนาดันแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร

(งบประมาณที่ขออนุมัติ 60,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 60,000บาท, งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 60,000 บาท)

1. แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร

- จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหารเรียบร้อยแล้ว

2. การจัดประชุมคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร

- จัดประชุมคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร เพื่อวางแผนการตรวจประเมิน

สถานประกอบการอาหาร โดยประชุมผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์โปรแกรม Google meet เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2566

- จัดประชุมคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร

เพื่อวางแผนการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณภาพน้ำแข็งสะอาดปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารและมอบป้ายรับรอง ?ร้านน้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค?

โดยประชุมผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์โปรแกรม Google meet เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2566

3. การตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็งในพื้นที่นำร่องของกรุงเทพมหานคร

- ลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็งเรียบร้อยแล้ว ขณะนี้อยู่ระหว่างสรุปผลการตรวจ

4. การจัดทำป้ายรับรอง ?ร้านน้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค?

- อยู่ระหว่างขอความเห็นชอบในหลักการเพื่อผลิต

5. การจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณภาพน้ำแข็งสะอาดปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารและมอบป้ายรับรอง ?ร้านน้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค?

- กำหนดจัดกิจกรรมในวันที่ 31 สิงหาคม 2566 ขณะนี้อยู่ระหว่างประสานเชิญผู้เข้าร่วมกิจกรรม

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 63.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9

:: 06/09/2566 :

โครงการพัฒนาดันแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร

(งบประมาณที่ขออนุมัติ 60,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 60,000บาท, งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 54,459 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 5,541 บาท)

1. แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร

- จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหารเรียบร้อยแล้ว

2. การจัดประชุมคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร

- จัดประชุมคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร เพื่อวางแผนการตรวจประเมิน

สถานประกอบการอาหาร โดยประชุมผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์โปรแกรม Google meet เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2566

- จัดประชุมคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร

เพื่อวางแผนการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณภาพน้ำแข็งสะอาดปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารและมอบป้ายรับรอง ?ร้านน้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค?

โดยประชุมผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์โปรแกรม Google meet เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2566

3. การตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็งในพื้นที่นำร่องของกรุงเทพมหานคร

- ลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็งเรียบร้อยแล้ว

4. การจัดทำป้ายรับรอง ?ร้านน้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค?

- จัดทำป้ายรับรอง ?ร้านน้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค? เรียบร้อยแล้ว จำนวนทั้งสิ้น 30 ป้าย เป็นเงิน 15,000 บาท





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

5. จัดกิจกรรมส่งเสริมคุณภาพน้ำแข็งสะอาดปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารและมอปปาย์รับรอง ?ร้านนี้ น้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค? เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุมเจียร์เตอร์ ชั้น 2 ศูนย์เยาวชนกรุงเทพมหานคร (ไทย-ญี่ปุ่น) และดำเนินการทำเรื่องเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดกิจกรรมฯ เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 5 กันยายน 2566 รายละเอียด ดังนี้

1. ค่าอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ เป็นเงิน 22,500 บาท
  2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม เป็นเงิน 10,500 บาท
  3. ค่าวัสดุอุปกรณ์ 6,459 บาท
- รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 39,459 บาท

6. ขณะนี้อยู่ระหว่างสรุปผลการดำเนินงาน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 92.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 54,459 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 10 :: 13/09/2566 :

1. แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร
  - จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหารเรียบร้อยแล้ว
2. การจัดประชุมคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร
  - จัดประชุมคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร เพื่อวางแผนการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร โดยประชุมผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์โปรแกรม Google meet เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2566
  - จัดประชุมคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร

เพื่อวางแผนการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณภาพน้ำแข็งสะอาดปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารและมอปปาย์รับรอง ?ร้านนี้ น้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค?

โดยประชุมผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์โปรแกรม Google meet เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2566

3. การตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็งในพื้นที่นำร่องของกรุงเทพมหานคร
  - ลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็งเรียบร้อยแล้ว สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้
  - 3.1 ตรวจสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็งในพื้นที่นำร่องของกรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งสิ้น 95 ราย พบว่ามีการจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายเป็นไปตามมาตรฐานที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 30 ราย (ร้อยละ 31.58)
  - 3.2 สุ่มเก็บตัวอย่างภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวนทั้งสิ้น 353 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 315 ตัวอย่าง (ร้อยละ 89.24) และพบการปนเปื้อน จำนวน 38 ตัวอย่าง (ร้อยละ 10.76)
  - 3.3 สุ่มเก็บตัวอย่างน้ำแข็งบริโภค ตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (อ.11) จำนวนทั้งสิ้น 94 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 38 ตัวอย่าง (ร้อยละ 89.24) และพบการปนเปื้อน จำนวน 38 ตัวอย่าง (ร้อยละ 10.76)
  - 3.4 สุ่มเก็บตัวอย่างน้ำแข็งบริโภค ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโรค โดยใช้เกณฑ์คุณภาพน้ำแข็งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) จำนวนทั้งสิ้น 95 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 43 ตัวอย่าง (ร้อยละ 45.26) และไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 52 ตัวอย่าง (ร้อยละ 54.74)

4. การจัดทำป้ายรับรอง ?ร้านนี้ น้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค?

- จัดทำป้ายรับรอง ?ร้านนี้ น้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค? เรียบร้อยแล้ว จำนวนทั้งสิ้น 30 ป้าย เป็นเงิน 15,000 บาท

5. จัดกิจกรรมส่งเสริมคุณภาพน้ำแข็งสะอาดปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารและมอปปาย์รับรอง ?ร้านนี้ น้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค? เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุมเจียร์เตอร์ ชั้น 2 ศูนย์เยาวชนกรุงเทพมหานคร (ไทย-ญี่ปุ่น) และดำเนินการทำเรื่องเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดกิจกรรมฯ เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 5 กันยายน 2566

รายละเอียด ดังนี้

1. ค่าอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ เป็นเงิน 22,500 บาท
  2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม เป็นเงิน 10,500 บาท
  3. ค่าวัสดุอุปกรณ์ 6,459 บาท
- รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 39,459 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

