** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50130000-3521 ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00 งบประมาณที่ได้รับ : 72,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-10-01 00:00:00 งบประมาณที่ใช้ไป : 70,000 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตมีนบุรี / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางกัญญ์ทิยา นิลวดี ผู้ประสานงาน สยป : นายพีรพัฒน์ ทับบำรุง

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ตั้งแต่ปี พ.ศ.2549 เป็นต้นมา
ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี 2549 ? 2557 พบร้อยละ 3.6, 6.2, 8.0, 4.8, 2.9, 3.4, 2.4, 1.9 และ 1.9 ตามลำดับ
โดยพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง คือ 849.5 ในปี 2550 และลดลงเหลือ 821.9, 720.6, 702.2, 772.1 และ 696.6 ในปี 2551 ? 2555 ตามลำดับ และสูงขึ้นเล็กน้อยในปี 2556 (709.0)
อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตมีนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ 2560 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย
เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร
และประชาชนตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดและปลอดภัยต่อสุขภาพ
ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือการดำเนินงานอาหารปลอดภัยแบบบูรณาการทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชน

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท ให้ดีขึ้น
2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท
3 เพื่อเผยแพร่ความรู้ สร้างความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท
4 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
5 เพื่อให้ประชาชนได้รับข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่สะอาด ปลอดภัย
6 เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมขององค์กรภาคเอกชน หน่วยงาน/สถานบันต่าง ๆ ในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย
7 เพื่อส่งเสริมให้มีการจัดตั้งประชาคมเครือข่ายพันธมิตรในการดำเนินการเรื่องอาหารปลอดภัย
8 เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1 ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ จำนวนร้อยละ 90
2 อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)
ตรวจหาสารเคมีอันตราย 4 ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิค สารฟอร์มาลีน อยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจไม่พบการปนเปื้อนมากกว่าร้อยละ 90
3 ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหาร จำนวน 200 ตัวอย่าง
4 เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ดังนี้
☐☐☐- เชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร
☐☐☐- เชื้อ Aflatoxin
5 สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และมินิมาร์ท ผ่านเกณฑ์สุขลักษณะทางกายภาพไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
6 สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และมินิมาร์ท ได้รับการตรวจประเมิน ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ คุณภาพอาหาร ปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 และผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวนร้อยละ 60

50130000-3521-3-72569

7 บุคลากรผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร
ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนดและผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรอง และบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
8 จัดอบรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัย จำนวน 45 คน
9 ดำเนินการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ โดยการจัดนิทรรศการให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาล
อาหาร ดำเนินการในกลุ่มเป้าหมายโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 13 แห่ง
๑๐ จัดประชุมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี จำนวน 60 คน

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ด้านที่ ๑ ? มหานครปลอดภัย : Bangkok as a Safe City
ประเด็นยุทธ์ฯ ย่อย : ๑.๖ - ปลอดโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย
เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน
ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ตัวชี้วัดที่ 7 (ตัวชี้วัดเจรจาที่ 4)
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 28/10/2562 : 1. จัดทำโครงการและแผนงาน
2. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ
- ร้านจำหน่ายอาหาร 15 แห่ง
- ตลาดประเภท 1 3 แห่ง
- ตลาดประเภท 2 3 แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต 4 แห่ง
- มินิมาร์ท 4 แห่ง
3. ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น
- บอแรกซ์ 73 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอร์มาลีน 32 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว 33 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- กรดแร่อิสระ 18 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดต 22 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- SI-2 135 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 4 ตัวอย่าง
- วัตถุกันเสีย 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไนเตรต 8 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไนไตร์ 8 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 28/11/2562 :
1. จัดทำโครงการและแผนงาน
2. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ
- ร้านจำหน่ายอาหาร 15 แห่ง
- มินิมาร์ท 4 แห่ง
3. ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น
- บอแรกซ์ 32 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอร์มาลีน 8 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว 18 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- กรดแร่อิสระ 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดต 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- SI-2 116 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 11 ตัวอย่าง
- ไนเตรต 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

50130000-3521-3-72569

- ไนไตร์ 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 26/12/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

1. จัดทำแผนงาน
2. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ
   - ร้านจำหน่ายอาหาร 15 แห่ง
   - มินิมาร์ท 1 แห่ง
   - โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร 2 แห่ง
   - อื่นๆ 2 แห่ง
3. ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น
   - บอแรกซ์ 30 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - ฟอร์มาลีน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - สารฟอกขาว 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - สารกันรา 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - สารโพลาร์ 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
   - กรดแร่อิสระ 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - ไอโอเดต 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - SI-2 109 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 11 ตัวอย่าง
   - ไนเตรต 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - ไนไตร์ 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 28/1/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

1. จัดทำแผนงาน
2. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ
   - ร้านจำหน่ายอาหาร 22 แห่ง
   - ตลาดประเภท 2 2 แห่ง
   - ซูเปอร์มาร์เก็ต 4 แห่ง
   - มินิมาร์ท 13 แห่ง
   - โรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร 19 แห่ง
3. ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น
   - บอแรกซ์ 30 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - ฟอร์มาลีน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - สารฟอกขาว 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - สารกันรา 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - สีสังเคราะห์ 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - สารโพลาร์ 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
   - กรดแร่อิสระ 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - ไอโอเดต 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - SI-2 207 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 12 ตัวอย่าง
   - วัตถุกันเสีย 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - ไนเตรต 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
   - ไนไตร์ 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 27/2/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

1. จัดทำแผนงาน
2. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ
   - ร้านจำหน่ายอาหาร 16 แห่ง
   - มินิมาร์ท 10 แห่ง
   - โรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร 4 แห่ง
3. ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

- บอแรกซ์ 36 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอร์มาลีน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- กรดแร่อิสระ 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดต 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- SI-2 148 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 6 ตัวอย่าง

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 3000 บาท

เบิกค่าอาหารทำการล่วงเวลา 20000 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 23,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 30/3/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ

- ร้านจำหน่ายอาหาร 18 แห่ง
- มินิมาร์ท 27 แห่ง
- ตลาดประเภท 2 4 แห่ง

3. ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

- บอแรกซ์ 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอร์มาลีน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- กรดแร่อิสระ 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดต 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- SI-2 273 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 14 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 19,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ

- ร้านจำหน่ายอาหาร 8 แห่ง
- มินิมาร์ท 10 แห่ง
- ตลาดประเภท 1 1 แห่ง
- ตลาดประเภท 2 3 แห่ง

3. ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

- บอแรกซ์ 34 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอร์มาลีน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- กรดแร่อิสระ 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดต 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- SI-2 98 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 16,250 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่8 :: 25/05/2563 :

ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ

- ร้านจำหน่ายอาหาร 6 แห่ง
- มินิมาร์ท 7 แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต 1 แห่ง

- ตลาดประเภท 2 1 แห่ง

3. ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น
- บอแรกซ์ 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอร์มาลีน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ 19 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- กรดแร่อิสระ 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดต 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- SI-2 66 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 5 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 29/06/2563 :

1. จัดทำโครงการและแผนงาน
2. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ
- ร้านจำหน่ายอาหาร 10 แห่ง
- ตลาดประเภท 2 1 แห่ง
- มินิมาร์ท 12 แห่ง
3. ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น
- บอแรกซ์ 30 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอร์มาลีน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- กรดแร่อิสระ 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดต 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- SI-2 128ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 9 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 29/07/2563 :

1. จัดทำแผนงาน
2. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ
- ร้านจำหน่ายอาหาร 7 แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต 1 แห่ง
- มินิมาร์ท 6 แห่ง
3. ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น
- บอแรกซ์ 30 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอร์มาลีน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา 18 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- กรดแร่อิสระ 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดต 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- SI-2 78 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 9 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 25/08/2563 :

1. จัดทำแผนงาน
2. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ
- ร้านจำหน่ายอาหาร 8 แห่ง

- โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร 6 แห่ง
- มินิมาร์ท 4 แห่ง

3. ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น
- บอแรกซ์ 30 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอร์มาลีน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- กรดแร่อิสระ 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดต 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- SI-2 77 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 12 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 5,750 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่12 :: 16/09/2563 :

-ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์อาหารปลอดภัย

ซึ่งสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 265 แห่ง จากทั้งหมด 265 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

50130000-3521-3-72569