



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : (ใหม่) ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย 2566

รหัสโครงการ... : 50130000-3826

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 90,840 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 85,890 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตมีนบุรี / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามณีวรรณ

1.3 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น ?มหานครแห่งเอเชีย?

โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1

การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนด้วยนวัตกรรม ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหาร

ที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580)

ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ

การสร้างสภาวะแวดล้อม ที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร

พบว่ามีแนวโน้มสูงขึ้นซึ่งว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจาก

กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้าจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ

ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง

อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการเพิ่มจำนวนมากขึ้น สำนักงานเขตมีนบุรี

จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ 2566 เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ

ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คุ้มครองผู้บริโภคอาหาร และสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

โดยการปรับปรุงยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

รวมถึงการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1 สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม

เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร

และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น

(SI-2) จำนวน 1,000 ตัวอย่าง

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่5 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและค่าใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 29/11/2565 :

1. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติ

2. ขออนุมัติเงินประจำงวด

3. จัดทำแผนปฏิบัติงาน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 4,500 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 28/12/2565 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 36 แห่ง ดังนี้

- ซุปเปอร์มาเก็ต จำนวน 15 แห่ง

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 19 แห่ง

- มินิมาร์ท จำนวน 2 แห่ง

ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้



2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 75 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 85 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 32 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 28 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสอร์บิก จำนวน 9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน 7 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 26 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 308 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ
อ.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 4,500 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3

:: 25/01/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 52 แห่ง ดังนี้

- ซุปเปอร์มาเก็ต จำนวน 15 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 26 แห่ง
- มินิมาร์ท จำนวน 11 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 47 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสอร์บิก จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 8 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 60 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 222 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ
อ.11 จำนวน 52 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าดำเนินงานกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน 20000 บาท

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 24,500 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 4

:: 24/02/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 85 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 24 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสอร์บิก จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 101 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 252 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ
อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่ 5

ไม่พบการปนเปื้อน

3. เบิกค่าตัวอย่างอาหารเดือนมกราคม 2566 4,500 บาท

4. เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาเดือนมกราคม 2566 9,600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 14,100 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

:: 27/03/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

- ตลาด จำนวน 7 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 40 แห่ง
- มินิมาร์ท จำนวน 1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 133 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 89 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 44 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 23 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 131 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 226 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

ค่าอาหารทำการนอกเวลา 9600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 14,100 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

:: 25/04/2566 :

รายงานครั้งที่ 6

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 37 แห่ง ดังนี้

- สถานศึกษา จำนวน 19 แห่ง
- ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 1 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 14 แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 2 แห่ง
- มินิมาร์ท จำนวน 1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 67 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 8 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 95 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 192 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 37 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 2500 บาท

เบิกค่าตอบแทนบุคลากร 13440 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 15,940 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 7





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: 24/05/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 29 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 14 แห่ง
- ซูเปอร์มาเก็ต จำนวน 3 แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 2 แห่ง
- แผงลอยหน้าสถานศึกษา จำนวน 10 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 45 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 23 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 23 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสสระยะ จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 52 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 116 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 19 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8

:: 23/06/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 41 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 6 แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 1 แห่ง
- สถานศึกษา จำนวน 34 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 40 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 24 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสสระยะ จำนวน 19 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 14 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 63 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 328 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ

อ.12 จำนวน 49 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 58 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,250 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

:: 24/07/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 24 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 19 แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 5 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 46 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 22 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- กรดแอสคอร์บิก จำนวน 15 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 30 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 163 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 25/08/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 26 แห่ง ดังนี้
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 26 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 26 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสคอร์บิก จำนวน 22 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 35 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 82 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 22/09/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 9 แห่ง ดังนี้
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสคอร์บิก จำนวน 1 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 3 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 5 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 14 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 62 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 285 แห่ง (ร้อยละ 100)

4. งบประมาณเบิกจ่ายทั้งสิ้น 85,890 บาท คินงบ 4,950 บาท

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

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : (ใหม่) ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย 2566

รหัสโครงการ... : 50130000-3826

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 90,840 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 85,890 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตมีนบุรี / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามณีวรรณ

1.3 หลักการและเหตุผล





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น 7มหานครแห่งเอเชีย?
โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1
การสร้างเมืองปลอดภัยและหุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)
ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหาร
ที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580)
ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ
การสร้างสภาวะแวดล้อม ที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร
พบว่ามีแนวโน้มสูงขึ้นซึ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจาก
กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ
ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง
อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการเพิ่มจำนวนมากขึ้น สำนักงานเขตมีนบุรี
จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ 2566 เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ
ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คุ้มครองผู้บริโภคอาหาร และสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
โดยการปรับปรุงยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
รวมถึงการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1 สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม
เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร
และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาวะ อุณหภูมิ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น
(SI-2) จำนวน 1,000 ตัวอย่าง

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****
เป้าหมายที่ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****
ตัวชี้วัด... : มิติที่5 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 29/11/2565 :
1. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติ
2. ขออนุมัติเงินประจำงวด
3. จัดทำแผนปฏิบัติงาน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 28/12/2565 :
1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 36 แห่ง ดังนี้
- ชูเปอร์มาเก็ต จำนวน 15 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 19 แห่ง
- มินิมาร์ท จำนวน 2 แห่ง
ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้
2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 75 ตัวอย่าง ดังนี้
- สารบอแรกซ์ จำนวน 85 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอรัมาลิน จำนวน 32 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 28 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์โนนัมมัน จำนวน 7 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 26 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่3

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2จำนวน 308 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ
 อ.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง
 ไม่พบการปนเปื้อน
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 25/01/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 52 แห่ง ดังนี้

- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 15 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 26 แห่ง
- มินิมาร์ท จำนวน 11 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแร็กซ์ จำนวน 47 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดเรอัสระ จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอเคทีในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 8 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 60 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2จำนวน 222 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ
 อ.11 จำนวน 52 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าดำเนินการงานกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน 20000 บาท

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 24,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 24/02/2566 :

รายงานครั้งที่4

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแร็กซ์ จำนวน 85 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 24 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดเรอัสระ จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอเคทีในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 101 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2จำนวน 252 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ
 อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

3. เบิกค่าตัวอย่างอาหารเดือนมกราคม 2566 4,500 บาท

4. เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาเดือนมกราคม 2566 9,600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 14,100 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 27/03/2566 :

รายงานครั้งที่5

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

- ตลาด จำนวน 7 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 40 แห่ง
- มินิมาร์ท จำนวน 1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้
- สารบอแรกซ์ จำนวน 133 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอร์มาลิน จำนวน 89 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอกขาว จำนวน 44 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารกันรา จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สีสังเคราะห์ จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
 - กรดแอสซึเรอ จำนวน 23 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอดีทในเกลือเสริมไอโอดีท จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 131 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- 2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 226 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท
 ค่าอาหารทำการนอกเวลา 9600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 14,100 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 6

:: 25/04/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 37 แห่ง ดังนี้
- สถานศึกษา จำนวน 19 แห่ง
 - ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 1 แห่ง
 - สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 14 แห่ง
 - ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 2 แห่ง
 - มินิมาร์ท จำนวน 1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

- 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้
- สารบอแรกซ์ จำนวน 67 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอร์มาลิน จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอกขาว จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สีสังเคราะห์ จำนวน 8 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
 - กรดแอสซึเรอ จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอดีทในเกลือเสริมไอโอดีท จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 95 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- 2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 192 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 37 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 2500 บาท
 เบิกค่าตอบแทนบุคลากร 13440 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 15,940 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 7

:: 24/05/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 29 แห่ง ดังนี้
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 14 แห่ง
 - ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 แห่ง
 - มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 2 แห่ง
 - แผงลอยหน้าสถานศึกษา จำนวน 10 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

- 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้
- สารบอแรกซ์ จำนวน 45 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอร์มาลิน จำนวน 23 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- สารฟอกขาว จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 23 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนไขมัน จำนวน 9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 52 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 116 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8

:: 23/06/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 41 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 6 แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 1 แห่ง
- สถานศึกษา จำนวน 34 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 40 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 24 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 19 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนไขมัน จำนวน 14 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 63 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 328 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.12 จำนวน 49 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 58 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,250 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

:: 24/07/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 24 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 19 แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 5 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 46 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 22 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 15 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนไขมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 30 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 163 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 10

:: 25/08/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 26 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้
- สารบอแรกซ์ จำนวน 26 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอร์มาลิน จำนวน 26 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารกันรา จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สีสังเคราะห์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
 - กรดแอสซึเรอ จำนวน 22 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอดีทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 35 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 82 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ

อ.11 จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11 :: 22/09/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 9 แห่ง ดังนี้
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซึเรอ จำนวน 1 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 3 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 5 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 14 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 62 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 285 แห่ง (ร้อยละ 100)

4. งบประมาณเบิกจ่ายทั้งสิ้น 85,890 บาท คินงบ 4,950 บาท

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

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : (ใหม่) ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย 2566

รหัสโครงการ... : 50130000-3826

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 90,840 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 85,890 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตมีนบุรี / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามฉวีวรรณ

1.3 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น ?มหานครแห่งเอเชีย?

โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1

การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนด้วยนวัตกรรม ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหาร

ที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580)

ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ

การสร้างสภาวะแวดล้อม ที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร

พบว่ามีแนวโน้มสูงขึ้นซึ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจาก





** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการเพิ่มจำนวนมากขึ้น สำนักงานเขตมีนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ 2566 เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คุ่มครองผู้บริโภคอาหาร และสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยการปรับปรุงยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร รวมถึงการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1 สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น(Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 1,000 ตัวอย่าง

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
 ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****
 เป้าหมายที่ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****
 ตัวชี้วัด... : มิติที่5 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

- รายงานครั้งที่1 :: 29/11/2565 :
1. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติ
 2. ขออนุมัติเงินประจำงวด
 3. จัดทำแผนปฏิบัติงาน
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่2 :: 28/12/2565 :
1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 36 แห่ง ดังนี้
 - ซุปเปอร์มาเก็ต จำนวน 15 แห่ง
 - สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 19 แห่ง
 - มิ้นิมาร์ท จำนวน 2 แห่ง
- ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้
- 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 75 ตัวอย่าง ดังนี้
 - สารบอแรกซ์ จำนวน 85 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอร์มาลิน จำนวน 32 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอกขาว จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารกันรา จำนวน 28 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สีสังเคราะห์ จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
 - กรดเรอัสสะ จำนวน 9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - สารโพลาร์ไนน์น้ำมัน จำนวน 7 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอเทปในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 26 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - 2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 308 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่3 :: 25/01/2566 :
1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 52 แห่ง ดังนี้
 - ซุปเปอร์มาเก็ต จำนวน 15 แห่ง
 - สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 26 แห่ง
 - มิ้นิมาร์ท จำนวน 11 แห่ง
 2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 47 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 8 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 60 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 222 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 52 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าดำเนินงานกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน 20000 บาท

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 24,500 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4

:: 24/02/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 85 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 24 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 101 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 252 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

3. เบิกค่าตัวอย่างอาหารเดือนมกราคม 2566 4,500 บาท

4. เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาเดือนมกราคม 2566 9,600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 14,100 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5

:: 27/03/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

- ตลาด จำนวน 7 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 40 แห่ง
- มินิมาร์ท จำนวน 1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 133 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 89 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 44 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 23 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 131 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 226 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

ค่าอาหารทำการนอกเวลา 9600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 14,100 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6

:: 25/04/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 37 แห่ง ดังนี้

- สถานศึกษา จำนวน 19 แห่ง
- ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 1 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 14 แห่ง
- ซูเปอร์มาเก็ต จำนวน 2 แห่ง
- มินิมาร์ท จำนวน 1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 67 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 8 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 95 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 192 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 37 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 2500 บาท

เบิกค่าตอบแทนบุคลากร 13440 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 15,940 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7

:: 24/05/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 29 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 14 แห่ง
- ซูเปอร์มาเก็ต จำนวน 3 แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 2 แห่ง
- แผงลอยหน้าสถานศึกษา จำนวน 10 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 45 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 23 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 23 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน 9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 52 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 116 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 %





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่8 :: 23/06/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 41 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 6 แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 1 แห่ง
- สถานศึกษา จำนวน 34 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 40 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 24 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 19 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน 14 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 63 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 328 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ

อ.12 จำนวน 49 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 58 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,250 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 24/07/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 24 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 19 แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 5 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 46 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 22 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 15 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 30 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 163 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 25 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 25/08/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 26 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 26 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 26 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 22 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 35 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 82 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ
อ.11 จำนวน 12 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11 :: 22/09/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 9 แห่ง ดังนี้
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้
 - 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้
 - สารบอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอร์มาลิน จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สีสังเคราะห์ จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
 - กรดแอสซอร์บิก จำนวน 1 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 3 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 5 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 14 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 62 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 11 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

3. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 285 แห่ง (ร้อยละ 100)
4. งบประมาณเบิกจ่ายทั้งสิ้น 85,890 บาท คืบหน้า 4,950 บาท

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

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : (ใหม่) ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย 2566

รหัสโครงการ... : 50130000-3826

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 90,840 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 85,890 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตมีนบุรี / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามณีวรรณ

1.3 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น วมหานครแห่งเอเชีย?

โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1

การสร้างเมืองปลอดภัยและหมุนตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหาร

ที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580)

ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ

การสร้างสภาวะแวดล้อม ที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร

พบว่ามีแนวโน้มสูงขึ้นซึ่งว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจาก

กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้าจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ

ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง

อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการเพิ่มจำนวนมากขึ้น สำนักงานเขตมีนบุรี

จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ 2566 เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ

ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คุ้มครองผู้บริโภคอาหาร และสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

โดยการปรับปรุงยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

รวมถึงการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

1.5 เป้าหมายของโครงการ..





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

3.1 สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 1,000 ตัวอย่าง

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 5 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่ 1 :: 29/11/2565 :

1. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติ
2. ขออนุมัติเงินประจำงวด
3. จัดทำแผนปฏิบัติงาน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 2 :: 28/12/2565 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 36 แห่ง ดังนี้

- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 15 แห่ง

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 19 แห่ง

- มินิมาร์ท จำนวน 2 แห่ง

ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 75 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 85 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอรัมาลิน จำนวน 32 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอกขาว จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารกันรา จำนวน 28 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สีสังเคราะห์ จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์

- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- สารโพลาไรไนน์จำนวน 7 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอเดทีนเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 26 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 308 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ

o.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3 :: 25/01/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 52 แห่ง ดังนี้

- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 15 แห่ง

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 26 แห่ง

- มินิมาร์ท จำนวน 11 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 47 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอรัมาลิน จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอกขาว จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สีสังเคราะห์ จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์

- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- สารโพลาไรไนน์จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอเดทีนเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 8 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 60 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2จำนวน 222 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ
อ.11 จำนวน 52 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าดำเนินงานกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน 20000 บาท

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 24,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4

:: 24/02/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแร็กซ์ จำนวน 85 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอร์มาลิน จำนวน 24 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอกขาว จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารกันรา จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สีสังเคราะห์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์

- กรดแอสซอร์บิก จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 101 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2จำนวน 252 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ

อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

3. เบิกค่าตัวอย่างอาหารเดือนมกราคม 2566 4,500 บาท

4. เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาเดือนมกราคม 2566 9,600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 9 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 14,100 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5

:: 27/03/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

- ตลาด จำนวน 7 แห่ง

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 40 แห่ง

- มินิมาร์ท จำนวน 1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

สารบอแร็กซ์ จำนวน 133 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

สารฟอร์มาลิน จำนวน 89 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

สารฟอกขาว จำนวน 44 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

สารกันรา จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

สีสังเคราะห์ จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์

กรดแอสซอร์บิก จำนวน 23 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

ยาฆ่าแมลง จำนวน 131 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 226 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

ค่าอาหารทำการนอกเวลา 9600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 14,100 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6

:: 25/04/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 37 แห่ง ดังนี้

- สถานศึกษา จำนวน 19 แห่ง





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 1 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 14 แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 2 แห่ง
- มินิมาร์ท จำนวน 1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 67 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 8 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสคอร์บิก จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาไรไนท์ จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 95 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 192 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 37 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 2500 บาท

เบิกค่าตอบแทนบุคลากร 13440 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 15,940 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 7

:: 24/05/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 29 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 14 แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 2 แห่ง
- แผงลอยหน้าสถานศึกษา จำนวน 10 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 45 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 23 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 23 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสคอร์บิก จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาไรไนท์ จำนวน 9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 52 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 116 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 19 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8

:: 23/06/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 41 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 6 แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 1 แห่ง
- สถานศึกษา จำนวน 34 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 40 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- สารฟอกขาว จำนวน 24 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสคอร์บิก จำนวน 19 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 14 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีทีในเกลือเสริมไอโอดีที จำนวน 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 63 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 328 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ

อ.12 จำนวน 49 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 58 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,250 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 24/07/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 24 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 19 แห่ง

- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 5 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 46 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอร์มาลิน จำนวน 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารกันรา จำนวน 22 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สีสังเคราะห์ จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์

- กรดแอสคอร์บิก จำนวน 15 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีทีในเกลือเสริมไอโอดีที จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 30 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 163 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 25 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 25/08/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 26 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 26 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอร์มาลิน จำนวน 26 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารกันรา จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สีสังเคราะห์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์

- กรดแอสคอร์บิก จำนวน 22 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีทีในเกลือเสริมไอโอดีที จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 35 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 82 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ

อ.11 จำนวน 12 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 22/09/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 9 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอร์มาลิน จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- สีสังเคราะห์ จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบสีสังเคราะห์

- กรดแอสอร์บิก จำนวน 1 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- สารโพลีเมอร์ในน้ำมัน จำนวน 3 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 5 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 14 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 62 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 11 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

3. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 285 แห่ง (ร้อยละ 100)

4. งบประมาณเบิกจ่ายทั้งสิ้น 85,890 บาท คืนงบ 4,950 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.0% : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

